07/2013

Mod: GL6/33

Production code: GS633/1D

Diamond
catering equipment

made in Italy

Gas

Manuale installazione e uso
User and installation manual
Installations- und Gebrauchshandbuch

INDICE

Premessa **6**

Avvertenze iniziali **7**

Dati tecnici "Gas" monocamera **8**

Dati tecnici "Gas" bicamera **9**

Caratteristiche generali **10**

Predisposizioni per l'installazione **11**

Avvertenze per l'installatore **12**

Scarico e trasporto / Preparazione e controllo **13**

Posizionamento **14**

Prescrizioni di legge, regole tecniche e direttive / Collegamento elettrico **15**

Collegamento del gas **16**

Pressioni per il collegamento **17**

Controllo della pressione d'alimentazione **18**

Controllo del funzionamento **19**

Attivazione alimentazione / Verifica del funzionamento / Precollaudo **20**

Trasformazione o adattamento **21**

Accensione e spegnimento camera di cottura **22**

Avvertenze per l'utilizzatore **23**

Istruzioni d'uso / Avvertenze per la sicurezza **24**

Avvertenze per la manutenzione **25**

Pirolisi / Pulizia e cura **26**

Posizionamento comandi principali **27**

Schemi elettrici **28**

Parti di ricambio ..... **29 - 30**

Condizioni di garanzia / Limiti ed esclusioni **31**

INDEX

Introduction 6

Initial instructions 7

Technical data ("Gas" single chamber) 8

Technical data ("Gas" double chambers) 9

General Specifications 10

Installation requirements 11

Instructions for the installer 12

Unloading and transport / Preparations and Checks 13

Positioning 14

Legal and technical regulations and directives / Electrical connections 15

Gas connections 16

Connection pressures 17

Checking the supply pressure 18

Control of operation 19

Power supply activation / Operation Verification / Pre-test 20

Conversion or adaptation 21

Turning the oven on and off 22

Instructions for the user 23

Operating instructions / Safety recommendations 24

Maintenance instructions 25

Cleaning the base bricks / Cleaning 26

Positioning of main controls 27

Wiring diagram 28

Spare parts ..... 29 - 30

Warranty conditions / Limits and exclusions 31

INHALTSVERZEICHNIS

Vorwort **6**

Einleitende Hinweise **7**

Technische Daten «Gas» Einkammer **8**

Technische Daten «Gas» Zweikammer **9**

Allgemeine Eigenschaften **10**

Vorbereitungen für die Installation **11**

Hinweise für den Installateur **12**

Entladen und Transport / Vorbereitung und Kontrolle **13**

Aufstellung **14**

Gesetzliche bestimmungen, Technische Vorschriften und richtlinien / Elektroanschluss **15**

Gasanschluss **16**

Druckverhältnisse für den anschluß **17**

Versorgungsdruckkontrolle **18**

Funktionskontrolle **19**

Aktivierung Speisung / Funktionsprüfung / Vorabnahme **20**

Veränderung oder Gasumstellung **21**

Aufheizen und Abkühlen der Kochkammer **22**

Hinweise für den Nutzer **23**

Gebrauchsanleitung / Sicherheitshinweise **24**

Hinweise zur Wartung **25**

Pyrolyse / Reinigung und Wartung **26**

Position der wichtigsten Bedienelemente **27**

Schaltplan **28**

Ersatzteile (Raffaello 35 Einkammer-Pizzaöfen) ..... **29 - 30**

Garantiebedingungen / Grenzen und Ausschlüsse **31**

Premessa

La lingua originale del presente manuale è l'italiano. Altre lingue sono traduzioni.

Ci complimentiamo con Lei per aver scelto un prodotto progettato e realizzato con tecnologie all'avanguardia.

Per poter utilizzare al meglio questo prodotto, Vi consigliamo di leggere attentamente il contenuto del presente manuale, onde evitare spiacevoli inconvenienti.
Esso contiene importanti indicazioni e avvertenze riguardanti l'installazione, l'uso e la manutenzione del prodotto.

Il forno da Voi acquistato è stato progettato e realizzato con la massima cura, sottoposto a severi test di collaudo nei nostri laboratori, pertanto assicuriamo l'assoluta sicurezza e funzionalità dello stesso.

L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni da personale professionalmente qualificato, in grado di assumersi la responsabilità dell'intervento e garantire le migliori condizioni di funzionamento e sicurezza.

ASSISTENZA TECNICA

Il produttore è in grado di risolvere qualunque problema tecnico riguardante l'impiego e la manutenzione.
Nella remota eventualità di un cattivo funzionamento o riparazione, rivolgersi esclusivamente a personale qualificato o ai nostri centri di assistenza autorizzati.

Introduction

The present manual was originally written in Italian. All other languages are translations.

Congratulations on selecting a product that was designed and constructed with advanced technology.

We recommend that you read through this manual fully before using this appliance. It contains very important information and instructions regarding installation, use and maintenance.

The oven you have purchased was carefully designed and constructed and has been subjected to strict inspection tests in our laboratories, therefore we can guarantee its absolute safety and functionality.

Installation must be done according to the instructions by professionally qualified personnel who are able to take on the responsibility for the installation and guarantee the best conditions for operation and safety.

TECHNICAL SUPPORT

The manufacturer is able to solve any technical problem concerning use and maintenance.
In the remote possibility of poor operation or a repair, only use qualified personnel or contact our authorised service centres.

Vorwort

Die Originalsprache dieser Anleitung ist italienisch. Bei allen anderen Sprachen handelt es sich um Übersetzungen.

Wir möchten Sie dazu beglückwünschen, dass Sie ein Produkt gewählt haben, das mit neuesten Technologien entwickelt und hergestellt wurde.

Um dieses Produkt bestmöglich einzusetzen, empfehlen wir Ihnen, den Inhalt des vorliegenden Handbuchs aufmerksam zu lesen, um Unannehmlichkeiten zu vermeiden.
Es enthält wichtige Angaben und Hinweise zu Installation, Gebrauch und Wartung des Produkts.

Der von Ihnen gekaufte Ofen wurde mit äußerster Sorgfalt entwickelt und gebaut und in unseren Labors strengen Abnahmeprüfungen unterzogen. Daher können wir für die absolute Sicherheit und Funktionstüchtigkeit des Ofens garantieren.

Die Installation muss nach den Anweisungen von qualifiziertem Fachpersonal vorgenommen werden, die die Verantwortung für den Eingriff übernehmen können und die die besten Betriebs- und Sicherheitsbedingungen garantieren können.

TECHNISCHER KUNDENDIENST

Der Hersteller kann jedes technische Problem zu Einsatz und Wartung lösen.
Sollte es wirklich zu Betriebsstörungen oder einer Reparatur kommen, wenden Sie sich ausschließliche an qualifiziertes Personal oder an eines unserer autorisierten Kundendienstzentren.

Avvertenze iniziali

ATTENZIONE!
Il mancato rispetto di quanto descritto nel presente libretto, può compromettere la sicurezza.

- Il manuale deve essere conservato con cura ed in luogo accessibile, inoltre deve sempre accompagnare il prodotto nell'arco della sua vita.
  Prima dell'installazione e utilizzo del forno è indispensabile leggere attentamente il presente manuale ed attenersi scrupolosamente alle indicazioni riportate.
- Il produttore declina ogni responsabilità civile e penale, per danni a persone, cose o animali, derivanti dalla mancata osservanza delle norme di sicurezza vigenti, dal mancato rispetto dei contenuti del presente manuale e da eventuali errori di stampa o trascrizione dello stesso.
  Dichiara inoltre di riservarsi il diritto di apportare al prodotto, tutte le modifiche che riterrà opportune senza obbligo di preavviso.
- Prima di qualsiasi movimentazione del prodotto, installazione o uso, accertarsi della idoneità del locale che ospiterà lo stesso. Assicurarsi di aver adottato tutte le misure antinfortunistiche necessarie onde evitare il pericolo di incidenti.
- L'installazione del forno deve essere effettuata da personale qualificato in ottemperanza delle norme vigenti.
- Alcune parti del forno possono raggiungere temperature elevate. Si consiglia di fare attenzione a non toccare le superfici e non avvicinare materiali che possono essere infiammabili. La presenza di bambini, anziani e/o disabili richiede la vigilanza di un adulto consapevole.
- In presenza di un cattivo funzionamento, non utilizzare il forno e rivolgersi al centro di assistenza più vicino.
- L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo da personale addestrato all'uso della stessa.
- Il forno è un prodotto utilizzabile per la cottura di pizza o prodotti analoghi, ogni altro uso è da ritenersi improprio.
- Controllare periodicamente l'efficienza dei condotti di scarico.
- Per qualsiasi anomalia o interventi sul prodotto rivolgersi esclusivamente a personale autorizzato. Per la sostituzione di componenti usare solo ricambi originali.

ATTENZIONE:
PERICOLO DI INCENDIO
Ogni 3 mesi aprire il vano comandi e aspirare accuratamente gli eventuali depositi di farina o polvere!

Initial instructions

ATTENTION!
Failure to comply with what is described in this handbook could jeopardise safety.

- The manual must be kept carefully and in an accessible location, it must also always accompany the product during its life.
  Before installing and using the oven, this manual must be read carefully and the instructions it contains must be followed scrupulously.
- The manufacturer declines all civil and criminal liability for damage to people, property or animals deriving from the failure to observe current safety regulations, failure to respect the contents of this manual and from any printing or transcription errors.
  It also declares that it reserves the right to make any changes to the product that it considers appropriate without the obligation to provide notice.
- Before handling, installing or using the product, verify the suitability of the room where it will be located. Make sure that all safety measures have been taken in order to avoid any accidents.
- The oven must be installed by qualified personnel in compliance with current regulations.
- Some parts of the oven may reach very high temperatures. Be careful not to touch the surfaces and to not bring material near the oven that may be inflammable. The presence of children, elderly or disabled individuals requires supervision of a responsible adult.
- In the case of poor operation, do not use the oven and contact your nearest service centre.
- The equipment may only be used by people who have been trained in its use.
- The oven is a product used for baking pizzas or similar products, any other uses must be considered improper.
- Periodically check the exhaust ducts.
- If a fault occurs, contact only authorised personnel. Use only original spare parts when replacing components.

WARNING:
RISK OF FIRE
Every 3 months, open the control unit and carefully vacuum any flour or dust deposits!

Einleitende Hinweise

ACHTUNG!
Eine Nichteinhaltung der Angaben in der vorliegenden Anleitung kann die Sicherheit beeinträchtigen.

- Das Handbuch muss an einer zugänglichen Stelle sorgfältig aufbewahrt werden, vor allem muss es das Produkt über den gesamten Lebenszyklus begleiten.
  Vor der Installation und der Verwendung des Ofens muss das vorliegende Handbuch unbedingt aufmerksam gelesen werden. Die hier gemachten Angaben müssen genauestens eingehalten werden.
- Der Hersteller lehnt jede zivil- oder strafrechtliche Haftung für Schäden an Personen, Sachen oder Tieren ab, die aus der Nichteinhaltung der geltenden Sicherheitsvorschriften, der Nichteinhaltung der Anweisungen im vorliegenden Handbuch oder durch etwaige Druck- oder Kopierfehler im Handbuch entstehen.
  Er erklärt darüber hinaus, dass er sich das Recht vorbehält, ohne die Pflicht zur vorherigen Ankündigung alle zweckmäßigen Änderungen am Produkt vorzunehmen.
- Vor jedem Handling des Produkts, jeder Installation und jeder Verwendung ist die Tauglichkeit des Raumes zu prüfen, in dem es sich befindet. Es ist sicherzustellen, dass alle notwendigen Unfallschutzmaßnahmen getroffen wurden, um die Gefahr von Unfäl-len auszuschalten.
- Die Installation des Ofens muss von qualifiziertem Personal unter Einhaltung der geltenden Bestimmungen durchgeführt werden.
- Einige Ofenteile können hohe Temperaturen erreichen. Es muss darauf geachtet werden, die Oberflächen nicht zu berühren und keine Materialien in die Nähe zu bringen, die entzündlich sein können. Sind Kinder, ältere Menschen und/oder Behinderte anwesend, muss eine Überwachung durch einen verantwortungsvollen Erwachsenen erfolgen.
- Bei einer Fehlfunktion den Ofen nicht mehr verwenden und sich an das nächstgelegene Kundendienstzentrum wenden.
- Das Gerät darf nur von Personal bedient werden, das in den Gebrauch des Geräts eingewiesen wurde.
- Der Ofen ist ein Produkt, dass zum Backen von Pizza und ähnlichen Produkten verwendet werden kann, jede weitere Nutzung gilt als unsachgemäß.
- Regelmäßig die Wirksamkeit der Abwasserleitungen überprüfen.
- Bei jeder Störung oder jedem Eingriff am Produkt ausschließlich an autorisiertes Fachpersonal wenden. Für den Austausch von Teilen nur Original-Ersatzteile verwenden.

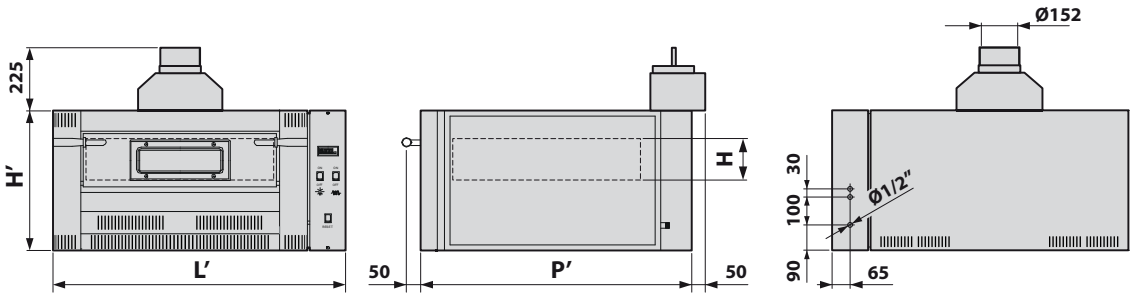
ACHTUNG:
BRANDGEFAHR
Alle 3 Monate muss der Raum mit den Steuerelementen geöffnet werden, um sorgfältig eventuelle Mehl- und Staubablagerungen absaugen zu können!

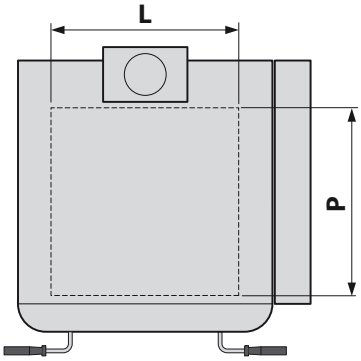
DATI TECNICI	TECHNICAL DATA	TECHNISCHE DATEN				
Modello	Model	Modell		G4 - 33	G6 - 33	G9 - 33
Dimensioni camera di cottura	Cooking chamber dimensions	Maße der Backkammer	**L mm** **P mm** **H mm**	680 680 150	680 1010 150	1010 1010 150
Dimensioni esterne	External dimensions	Außenmaße	**L' mm** **P' mm** **H' mm**	1060 970 500	1060 1300 500	1390 1300 500
Capacità di cottura pizze	Pizza baking capacity	Kapazität Backen von Pizzen	**Nr.**	4 (Ø330 mm) 1 (Ø450 mm)	6 (Ø330 mm) 2 (Ø450 mm)	9 (Ø330 mm) 4 (Ø450 mm)
Alimentazione elettrica (50/60 Hz)	Electric power supply (50/60 Hz)	Stromversorgung (50/60 Hz)	**Volt**	AC 230	AC 230	AC 230
Portata termica	Heat output	Wärmeleistung	**kW max**	14	20	24
Assorbimento	Input	Aufnahme	W	25	25	50
Cavo di allacciamento (n x mm²)	Connection cable (n x mm²)	Anschlusskabel (n x mm²)	(230V)	3x1 mm²	3x1 mm²	3x1 mm²
Protezione minima a bordo quadro cliente (n x A)	Minimum protection relative to customer panel (n x A)	Minimaler Schutz am Schaltpult des Kunden (n x A)	(230V)	2 x 10	2 x 10	2 x 10
Consumo Gas liquido	Liquid Gas consumption	Verbrauch Flüssigas	**kg/h**	1,10	1,58	1,89
Consumo Gas Metano gruppo H	Natural Gas (group H) consumption	Verbrauch Erdgas Gruppe H	**m³/h**	1,48	2,12	2,54
Peso netto	Net weight	Nettogewicht	**Kg**	155	217	291
Dimensioni esterne con imballo	External dimensions including packaging	Außenmaße der Verpackung	**L" mm** **P" mm** **H" mm**	1110 1090 670	1110 1420 670	1440 1420 670
Peso lordo	Gross weight	Bruttogewicht	**Kg**	172	238	316

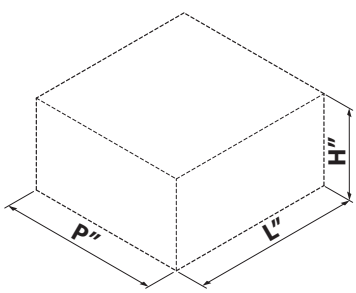
(*) - Mantenere tra il forno e le altre apparecchiature o materiali infiammabili, una distanza minima di almeno 50 mm.
Consigliamo di lasciare 500 mm di spazio libero sul fianco destro per consentire un facile accesso all'impianto elettrico.
Lasciare libero lo spazio superiore del forno.

(*)
Ensure that you keep a distance of at least 50 mm between the oven and other equipment or inflammable materials.
We advise that you leave an unrestricted space of at least 500 mm to the right side to allow for easy access to the electrical system.
Leave the space above the oven.

(*)
Halten Sie zwischen dem Ofen und anderen Apparaten oder entzündlichen Materialien einen Mindestabstand von 50 mm ein.
Wir raten in jedem Fall dazu, an der rechten Seitenwand mindestens 500 mm Platz zu lassen, um einen einfachen Zugang zur elektrischen Anlage zu ermöglichen.
Lassen Sie den Raum über dem Ofen frei.





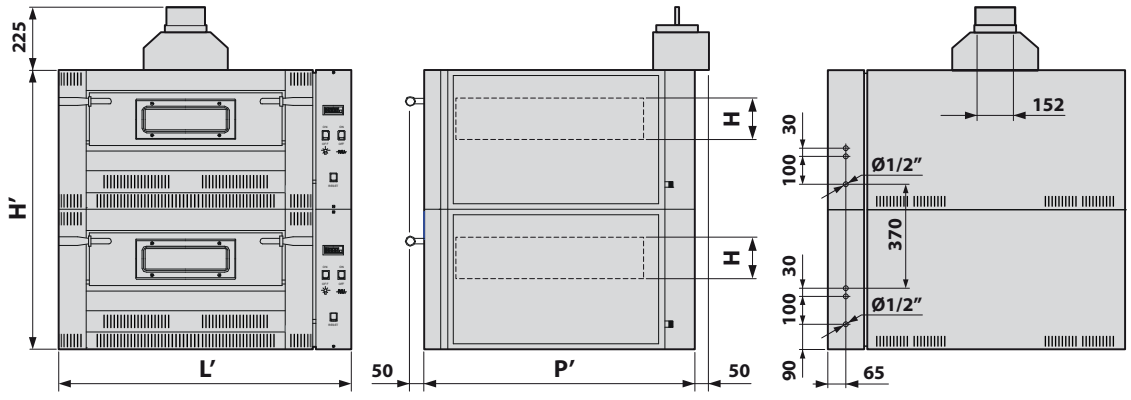


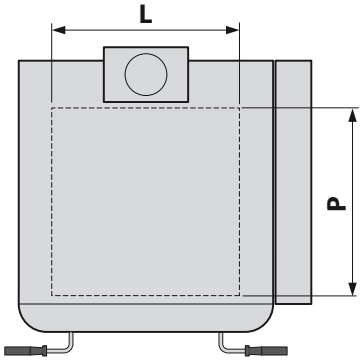
Dimensioni imballo
Packaging dimensions
Abmessungen Verpackung

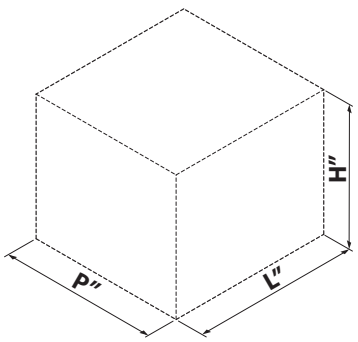
L - L' - L": larghezza - *width* - *Breite* **P - P' - P":** profondità - *depth* - *Tiefe* **H - H' - H":** altezza - *height* - *Höhe*

DATI TECNICI	TECHNICAL DATA	TECHNISCHE DATEN		G8 - 33	G12 - 33	G18 - 33
Modello	Model	Modell				
Dimensioni camera di cottura	Cooking chamber dimensions	Maße der Backkammer	**L mm** **P mm** **H mm**	680 680 150	680 1010 150	1010 1010 150
Dimensioni esterne	External dimensions	Außenmaße	**L' mm** **P' mm** **H' mm**	1060 970 1000	1060 1300 1000	1390 1300 1000
Capacità di cottura pizze	Pizza baking capacity	Kapazität Backen von Pizzen	**Nr.**	4+4 (Ø330) 1+1 (Ø450)	6+6 (Ø330) 2+2 (Ø450)	9+9 (Ø330) 4+4 (Ø450)
Alimentazione elettrica (50/60 Hz)	Electric power supply (50/60 Hz)	Stromversorgung (50/60 Hz)	**Volt**	AC 230	AC 230	AC 230
Portata termica	Heat output	Wärmeleistung	**kW max**	2x14	2x20	2x24
Assorbimento	Input	Aufnahme	W	50	50	100
Cavo di allacciamento (n x mm²)	Connection cable (n x mm²)	Anschlusskabel (n x mm²)	(230V)	2x (3x1 mm²)	2x (3x1 mm²)	2x (3x1 mm²)
Protezione minima a bordo quadro cliente (n x A)	Minimum protection relative to customer panel (n x A)	Minimaler Schutz am Schaltpult des Kunden (n x A)	(230V)	2x (2 x 10)	2x (2 x 10)	2x (2 x 10)
Consumo Gas liquido	Liquid Gas consumption	Verbrauch Flüssigas	**kg/h**	2,21	3,15	3,79
Consumo Gas Metano gruppo H	Natural Gas (group H) consumption	Verbrauch Erdgas Gruppe H	**m³/h**	2,96	4,23	5,08
Peso netto	Net weight	Nettogewicht	**Kg**	332	454	600
Dimensioni esterne con imballo	External dimensions including packaging	Außenmaße der Verpackung	**L" mm** **P" mm** **H" mm**	2x (1110) 2x (1090) 2x (670)	2x (1110) 2x (1420) 2x (670)	2x (1440) 2x (1420) 2x (670)
Peso lordo	Gross weight	Bruttogewicht	**Kg**	2x (172)	2x (238)	2x (316)

(*) - Mantenere tra il forno e le altre apparecchiature o materiali infiammabili, una distanza minima di almeno 50 mm.
Consigliamo di lasciare 500 mm di spazio libero sul fianco destro per consentire un facile accesso all'impianto elettrico.
Lasciare libero lo spazio superiore del forno.







Dimensioni imballo
Packaging dimensions
Abmessungen Verpackung

(*)
Ensure that you keep a distance of at least 50 mm between the oven and other equipment or inflammable materials.
We advise that you leave an unrestricted space of at least 500 mm to the right side to allow for easy access to the electrical system.
Leave the space above the oven.

(*)
Halten Sie zwischen dem Ofen und anderen Apparaten oder entzündlichen Materialien einen Mindestabstand von 50 mm ein.
Wir raten in jedem Fall dazu, an der rechten Seitenwand mindestens 500 mm Platz zu lassen, um einen einfachen Zugang zur elektrischen Anlage zu ermöglichen.
Lassen Sie den Raum über dem Ofen frei.

L - L' - L": larghezza - *width* - *Breite* **P - P' - P":** profondità - *depth* - *Tiefe* **H - H' - H":** altezza - *height* - *Höhe*

Caratteristiche generali

1 Camera di cottura in acciaio inossidabile
2 Evacuazione gas combusti
3 Piano di cottura in mattoni refrattari
4 Illuminazione interna
5 Facciata in acciaio inossidabile
6 Ingresso gas
7 Controllo della temperatura
8 Attacco equipotenziale
9 Ingresso cavo alimentazione

Per avere le caratteristiche specifiche del proprio modello consultare la tabella dati tecnici (pagine 8 e 9).

General Specifications

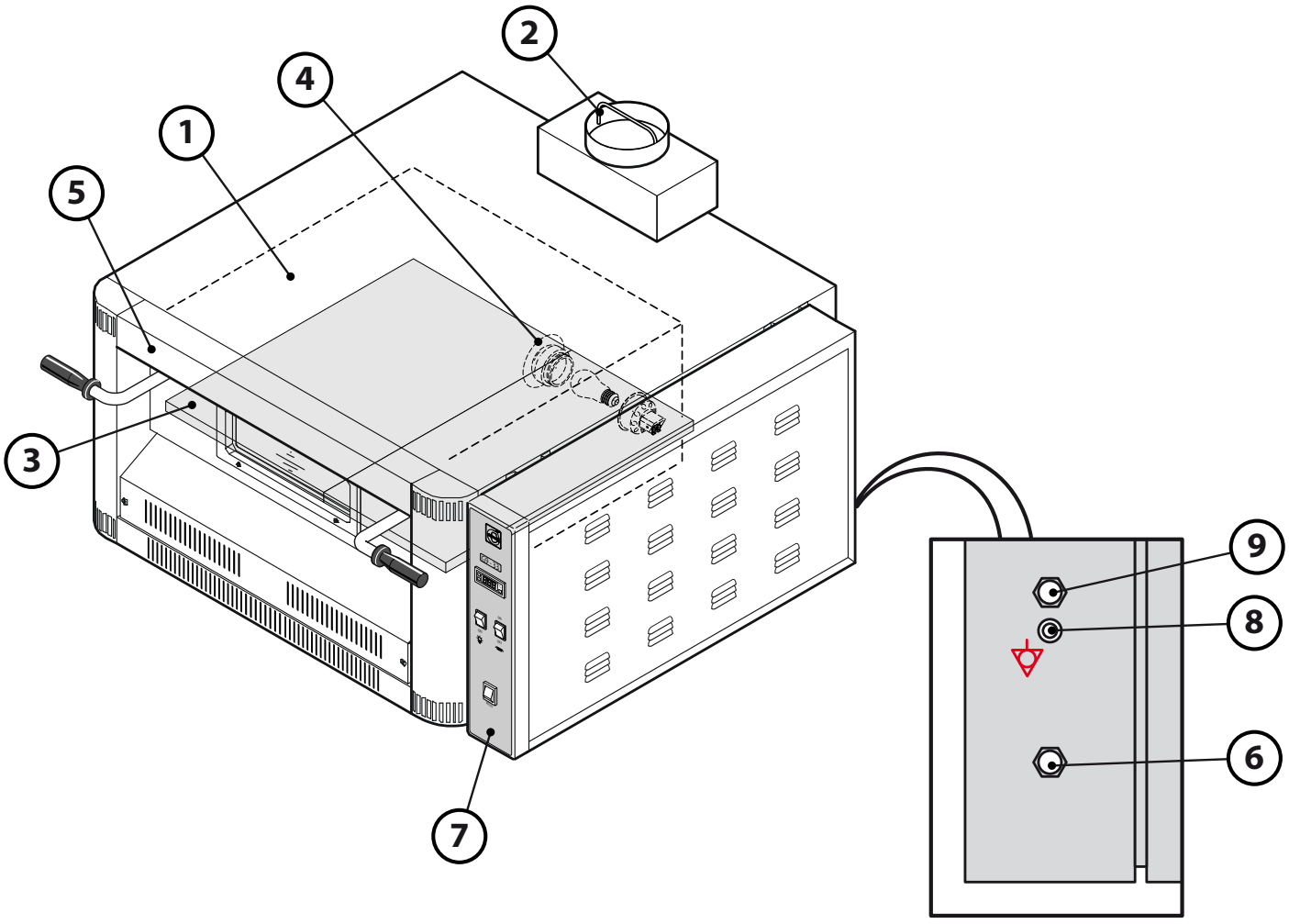
1 Stainless steel cooking chamber
2 Extraction of flue gases
3 Firebrick cooking surface
4 Internal lighting
5 Stainless steel face
6 Gas inlet
7 Control of temperatures
8 Connection
9 Power supply cable inlet

To access the specifications explicit to your model, consult the technical data table (pages 8 and 9).

Allgemeine Eigenschaften

1 Backkammer aus rostfreiem Edelstahl
2 Ablaß Verbrannter gase
3 Backplatte aus Schamottestein
4 Innenbeleuchtung
5 Vorderseite aus rostfreiem Edelstahl
6 Gaseingang
7 Kontrolle der Temperatur
8 Potentialausgleich
9 Eingang Zuleitungskabel

Die spezifischen Eigenschaften Ihres Modells finden Sie in der Tabelle mit den technischen Daten (Seite 8 und 9).



Predisposizioni per l'installazione

Prima di procedere con l'installazione verificare le seguenti condizioni necessarie per il corretto funzionamento e manutenzione del forno:

1) Movimentazione:
Accertarsi che la pavimentazione sia in grado di supportare il peso del forno.
Movimentare il forno imballato utilizzando un carrello elevatore e/o un transpallet.

2) Collegamento del gas:
L'installazione, l'adattamento ad un altro tipo di gas e la manutenzione devono essere effettuate da un tecnico autorizzato. Preventivamente è necessario farsi rilasciare dall'ente erogatore del gas il nulla osta all'installazione.

3) Collegamento elettrico:
Prevedere una scatola di allacciamento alla rete elettrica nelle immediate vicinanze.

4) Aerazione:
Il forno deve essere installato in un luogo che consenta una adeguata ventilazione secondo le normative vigenti.
In ambienti chiusi è obbligatoria una presa d'aria ø14 cm che comunichi con l'esterno o con un locale ventilato (es. magazzino, soffitta, garage, sottoscala).

5) Evacuazione dei fumi:
Il forno deve essere posto in un ambiente ben aerato, possibilmente sotto una cappa aspirante.

6) Distanze di sicurezza:
È assolutamente necessario rispettare le distanze minime di sicurezza tra il forno e le altre apparecchiature o materiali infiammabili (vedi pagina 14).
Inoltre è vietato impiegare il forno in ambienti a rischio di esplosione.

Le distanze indicate devono essere aumentate in presenza di materiali sensibili al calore.

Installation requirements

Before starting the installation, check the following conditions that are necessary for proper oven operation and maintenance:

1) Handling:
Make sure that the floor is able to support the weight of the oven.
Handle the packaged oven using a forklift or a pallet truck.

2) Gas connection:
Installation, conversion to another type of gas and maintenance should be carried out by an authorised technician local gas board.

3) Electrical connection:
Provide a box for the connection to the mains power supply in the immediate surroundings.

4) Ventilation:
The oven must be installed in an area that permits suitable ventilation according to current law.
In closed environments, a ø14 cm air intake is required that communicates with the exterior or with a ventilated room (ex. warehouse, attic, garage, space below a staircase).

5) Fume evacuation:
The oven should be placed in a well-ventilated room, if possible under an extraction hood.

6) Safety distances:
It is mandatory that the minimum safety distances between the oven and the other equipment or inflammable material are respected (see page 14).
It is also prohibited to use the oven in areas at risk of explosion.

The indicated distances must be increased in the presence of heat sensitive material.

Vorbereitungen für die Installation

Vor dem Fortfahren mit der Installation prüfen, ob die nachfolgenden notwendigen Bedingungen für ordnungsgemäßen Betrieb und korrekte Wartung des Ofens erfüllt sind:

1) Handling
Prüfen, ob der Bodenbelag das Gewicht des Ofens tragen kann. Für das Handling des verpackten Ofens einen Hubwagen und/oder eine Transpalette verwenden.

2) Gasanschluß:
Der Anschluß, die Gasumstellung und die Wartung des Gerätes dürfen nur von zugelassenen Technikern durchgeführt werden.

3) Elektroanschluss:
In der unmittelbaren Umgebung einen Anschlusskasten an die Stromversorgung vorsehen.

4) Belüftung:
Der Ofen muss an einem Ort installiert werden, der über eine ausreichende Belüftung nach den geltenden Vorschriften verfügt.
In geschlossenen Räumen muss ein Lufteinlass mit ø14 cm vorhanden sein, mit einer Verbindung ins Freie oder zu einem belüfteten Raum (Bsp. Lager, Dachboden, Garage, Raum unter der Treppe).

5) Rauchabzugssystem:
Den Ofen in einem gut belüfteten Raum aufstellen, wenn möglich unter einer Abzugshaube.

6) Sicherheitsabstände:
Die Mindestsicherheitsabstände zwischen Ofen und anderen Geräten oder entflammbarem Material müssen unbedingt eingehalten werden (siehe Seite 14).
Darüber hinaus ist der Betrieb des Ofens in Räumen mit Explosionsgefahr verboten.

Die angegebenen Abstände müssen erhöht werden, wenn wärmeempfindliche Materialien vorhanden sind.

Avvertenze per l'installatore

Gli impianti di gas, acqua, energia elettrica e i locali di installazione degli apparecchi devono rispondere alle norme di sicurezza, antinfortunistiche e antincendio in vigore nel Paese di utilizzo; in caso contrario il Costruttore non risponderà per eventuali danni diretti o indiretti a persone o cose.

ATTENZIONE!
Scollegare il forno dall'alimentazione elettrica e dalla rete di distribuzione del gas durante le operazioni di installazione, manutenzione o riparazione dell'apparecchiatura.

Prima di eseguire il collegamento elettrico, accertarsi che la tensione e la frequenza riportate sulla targhetta caratteristiche corrispondano a quelle dell'impianto d'alimentazione.

A monte dell'apparecchiatura deve essere installato un interruttore di protezione automatico, di portata adeguata, che abbia una distanza d'apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa.
(le caratteristiche relative alla distanza di apertura dei contatti e alla corrente di dispersione massima vanno comunque recepite dalla normativa vigente).

E' indispensabile collegare l'apparecchiatura ad un efficace impianto di terra.
L'apparecchiatura inoltre deve essere inclusa in un sistema equipotenziale mediante la vite posta sul retro del forno in basso a sinistra contrassegnata dal simbolo ⏚
Tale sistema equipotenziale deve obbligatoriamente ottemperare alle norme in vigore.

Installare l'apparecchio in un luogo ben aerato poichè un non corretto ricircolo d'aria impedisce il funzionamento ottimale ed il "benessere" delle persone che lavorano in prossimità dell'apparecchiatura.

Non ostruire il sistema di ventilazione dell'ambiente in cui è installata questa apparecchiatura. Non ostruire i fori di aerazione e di scarico di questa o di altre apparecchiature.

Alla fine dell'installazione, smaltire gli imballi secondo quanto indicato nelle normative ecologiche e ambientali del luogo.

I materiali usati per l'imballo sono compatibili con l'ambiente e si possono conservare senza pericolo o bruciare in un apposito impianto di combustione dei rifiuti.

I componenti in plastica soggetti a smaltimento con riciclaggio sono contrassegnati con questo simbolo ♺

Instructions for the installer

The gas, water, electrical systems and the rooms where the equipment will be installed must comply with the safety, accident prevention and fire prevention standards applicable in the country of use; otherwise the Manufacturer shall not be liable for any direct or indirect damage to people or property.

ATTENTION!
Disconnect the oven from the electricity supply and the mains gas supply before starting any maintenance work.

Before making the electrical connection, make sure that the voltage and frequency stated on the specifications plate corresponds to those of the power supply.

A circuit breaker with auto-protection and sufficient capacity must be installed upstream of the equipment; it must have a contact opening distance that permits complete disconnection.
(the specifications regarding the opening distance of the contacts and the maximum leakage current must be taken from current regulations).

The equipment must be earth bonded.
The equipment must also be connected to an equipotential system using the screw located at the back of the oven, to the lower left, marked with the symbol ⏚
This equipotential system must comply with current standards.

Install the equipment in a well ventilated area, as incorrect air recirculation impedes optimal operation and the "wellbeing" of the people working near the equipment.

Do not obstruct the ventilation system in the area where the equipment is installed. Do not obstruct the ventilation and exhaust holes in this or any other equipment.

At the end of installation, dispose of the packaging pursuant to local ecological and environmental regulations.

The material used for packaging is compatible with the environment and can be kept safely or burnt in a specific waste combustion system.

The plastic components subject to disposal with recycling are marked with this symbol ♺

Hinweise für den Installateur

Die Anlagen für Gas, Wasser und Strom, sowie die Räume für die Installation der Geräte müssen den im Verwendungsland geltenden Vorschriften zu Sicherheit, Unfallverhütung und Brandschutz entsprechen. Andernfalls haftet der Hersteller nicht für etwaige direkte oder indirekte Personen- oder Sachschäden.

ACHTUNG!
Vor allen Wartungsarbeiten, die ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal vorgenommen werden dürfen, ist es notwendig die Elektrizitäts- und Gasversorgung zu unterbrechen.

Vor der Ausführung des Elektroanschlusses prüfen, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung und Frequenz denen der Anlage zur Stromspeisung entsprechen.

Vor dem Gerät muss ein automatischer Schutzschalter mit ausreichender Leistung installiert werden, dessen Öffnungsabstand der Kontakte eine vollständige Trennung erlaubt.
(Die Eigenschaften zum Öffnungsabstand der Kontakte und dem maximalen Fehlerstrom müssen in jedem Fall den geltenden Vorschriften entnommen werden).

Das Gerät muss unbedingt an eine wirksame Erdung angeschlossen werden.
Daneben muss das Gerät an ein Potentialausgleichssystem angeschlossen werden, mit Hilfe der Schraube, die sich unten links an der Rückseite des Ofens befindet, mit dem Zeichen ⏚
Dieses Potentialausgleichssystem muss unbedingt den geltenden Vorschriften entsprechen.

Das Gerät in einem gut gelüfteten Raum installieren, da ein nicht ordnungsgemäßer Rückfluss der Luft den optimalen Betrieb und das «Wohlbefinden» der Personen, die in der Nähe des Geräts arbeiten, verhindert.

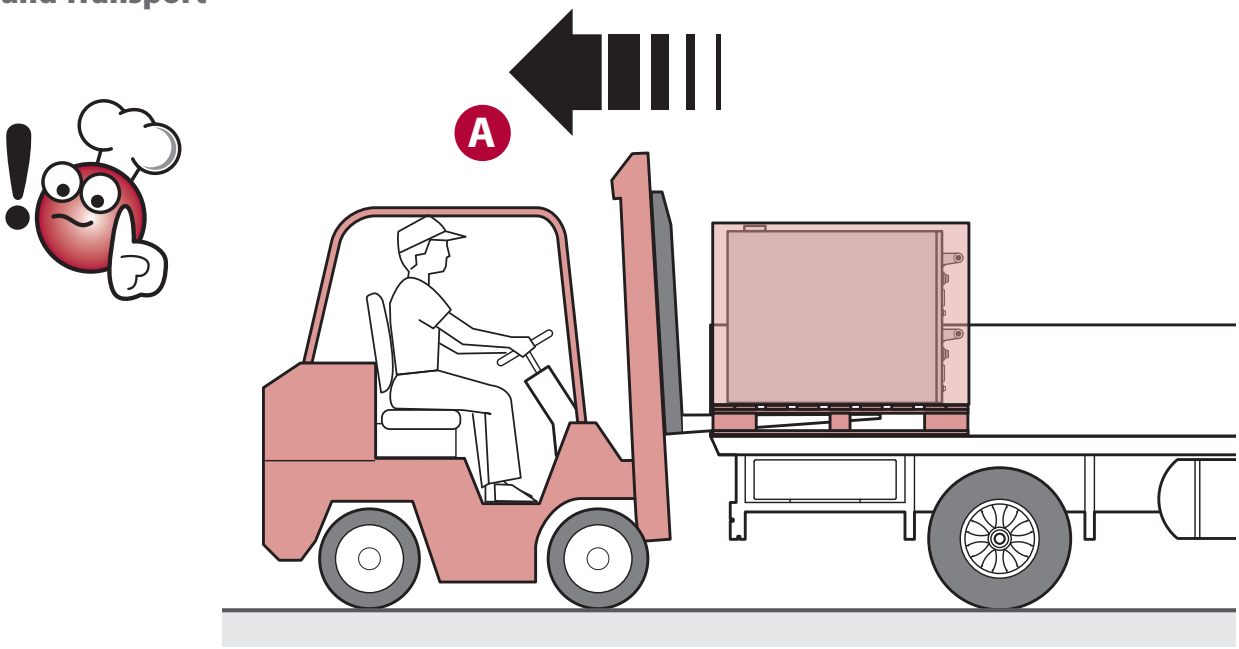
Das Ventilationssystem des Raums, in dem dieses Gerät installiert wurde, nicht versperren. Die Öffnungen für Zu- und Abluft von diesem oder anderen Geräten nicht versperren.

Nach Beendigung der Installation die Verpakkung nach den örtlichen Umweltschutzvorschriften entsorgen.

Die für die Verpackung verwendeten Materialien sind nicht umweltschädlich und können gefahrlos aufbewahrt oder in einer entsprechenden Müllverbrennungsanlage verbrannt werden.

Die Plastikteile, die dem Recycling zugeführt werden müssen, sind gekennzeichnet mit diesem Symbol ♺

Scarico e trasporto
Unloading and transport
Entladen und Transport



Preparazione e controllo

Sballare il forno e togliere con cura la pellicola protettiva.

Qualora restassero residui di colla sulle superfici, eliminarli con acqua saponata e non con prodotti corrosivi.

ATTENZIONE!
Controllare che tutte le parti costituenti il forno siano in buono stato e non presentino vizi o rotture, in caso contrario avvisare la casa produttrice per le procedure da seguire.

Preparations and Checks

Unwrap the oven and carefully remove the protective film.

In the instance where glue residue remains on surfaces, remove then using soapy water; do not use corrosive products.

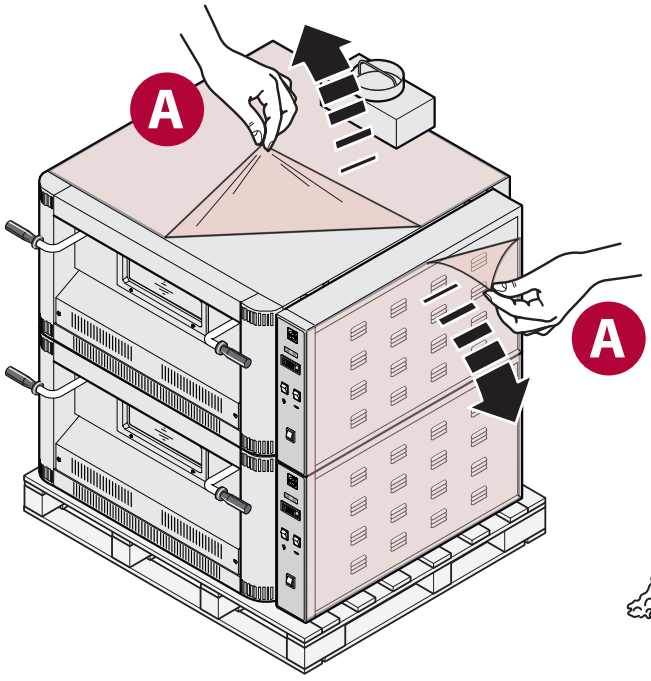
ATTENTION!
Check that all oven parts are in good condition and that there are no defects or breakages; in such an instance, contact the manufacturer who will advise you on the procedure to follow.

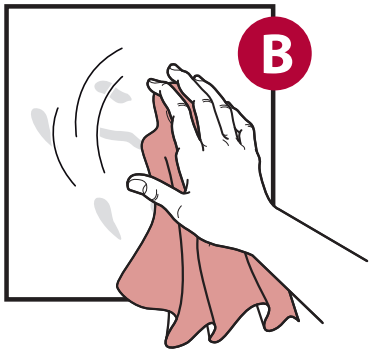
Vorbereitung und Kontrolle

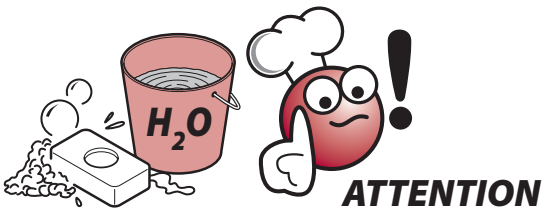
Den Ofen auspacken und die Schutzfolie vorsichtig entfernen.

Sollten Leimrückstände auf der Oberfläche zurückbleiben, beseitigen Sie sie mit Seifenwasser und nicht mit ätzenden Produkten.

ACHTUNG!
Prüfen Sie, dass alle Teile des Ofens in gutem Zustand sind und keinerlei Mängel oder Brüche aufweisen; sollte dies der Fall sein, wenden Sie sich an den Hersteller für die weitere Vorgehensweise.







Posizionamento

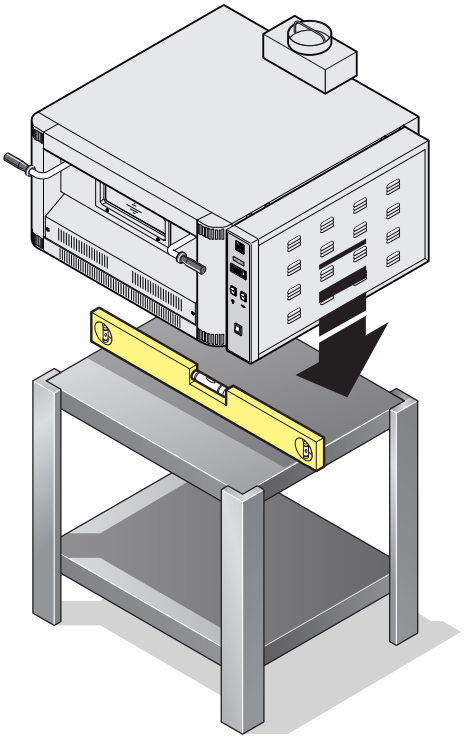
Posizionare il forno sopra il suo supporto o un qualsiasi altro basamento costruito in materiale non infiammabile, in bolla e che ne sopporti il peso (vedere tabella pagina 8 e 9).

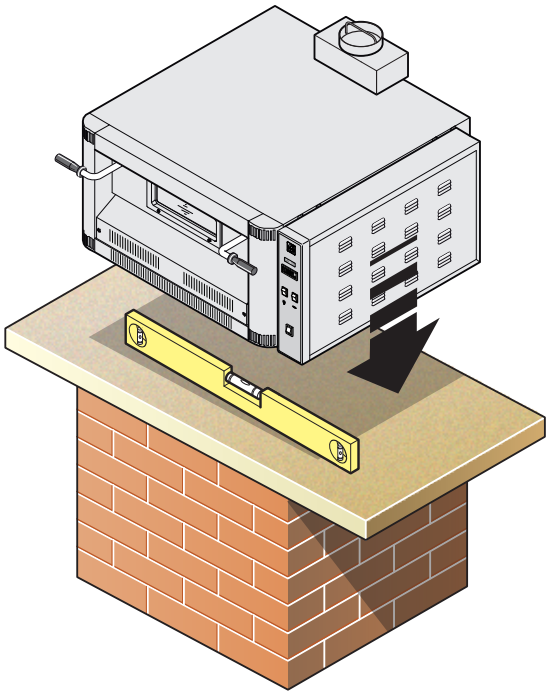
Positioning

Position the oven onto its support or any other base made of non-flammable materials which is completely level and which is able to support the oven weight (see the table on pages 8 and 9).

Aufstellung

Stellen Sie den Ofen auf sein Gestell oder einen anderen Sockel aus nicht entzündbarem Material, der waagerecht ausgerichtet und für sein Gewicht ausgelegt ist (siehe Tabelle Seite 8 und 9).

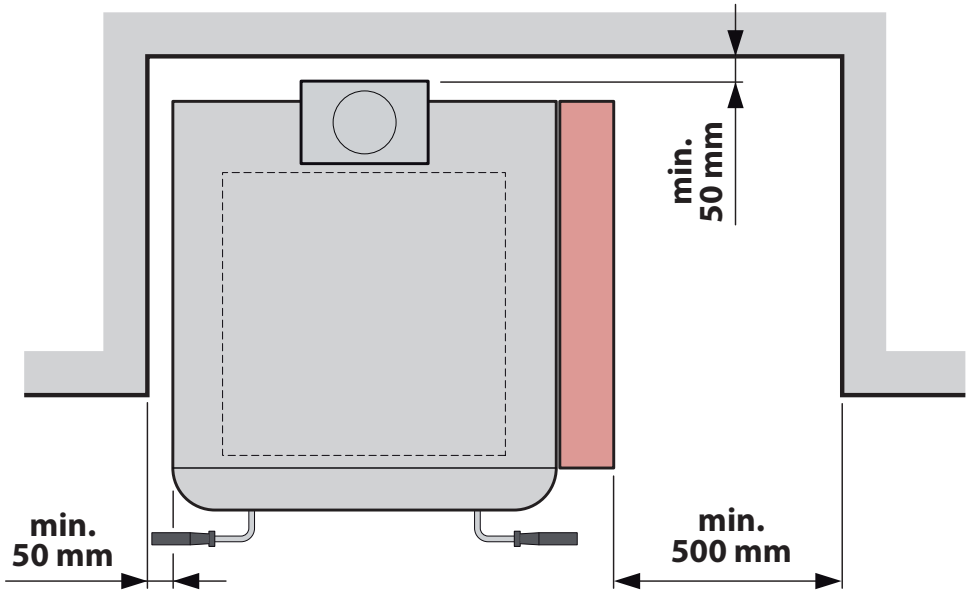




Mantenere tra il forno e le altre apparecchiature o materiali infiammabili, una distanza minima di almeno 50 mm.
Consigliamo comunque di lasciare almeno 500 mm di spazio libero sul fianco destro per consentire un facile accesso all'impianto elettrico.
Se ciò non è possibile, in caso di intervento, sarà necessario spostare il forno dal suo alloggiamento mediante adeguati sistemi di sollevamento.

Ensure that you keep a distance of at least 50 mm between the oven and other equipment or inflammable materials.
We advise that you leave an unrestricted space of at least 500 mm to the right side to allow for easy access to the electrical system.
Where this is not possible, you will have to move the oven from its housing using suitable lifting systems.

Halten Sie zwischen dem Ofen und anderen Apparaten oder entzündlichen Materialien einen Mindestabstand von 50 mm ein.
Wir raten in jedem Fall dazu, an der rechten Seitenwand mindestens 500 mm Platz zu lassen, um einen einfachen Zugang zur elektrischen Anlage zu ermöglichen.
Wenn dies nicht möglich ist, muss der Ofen für Wartungs-/Reparatureingriffe mittels geeigneter Hubvorrichtungen an einen anderen Platz gebracht werden.



Prescrizioni di legge, regole tecniche e direttive

Durante l'installazione dell'apparecchio sono da osservare le seguenti prescrizioni:

- norme di legge vigenti in materia.
- norme regionali quali regolamento edilizio e prescrizioni inerenti la combustione.
- regole tecniche per l'installazione a gas.
- regole tecniche per GPL.
- installazione apparecchi a gas per grandi cucine.
- norme antinfortunistiche vigenti.
- norme dell'azienda erogatrice del gas.
- normative sugli impianti elettrici.

- Norme e regolamenti in vigore nel paese, come le norme sull'edilizia e i regolamenti antincendio.
- Norme relative al posto di lavoro. Direttive per l'edilizia relative ai requisiti tecnici antincendio per gli impianti di ventilazione.
- Foglio di lavoro DVGW G634 „Installazione di Grandi cucine – Dispositivi a gas".
- Foglio di lavoro DVGW G600 (TRGI) "Norme tecniche per gli impianti a gas".
- "Regole tecniche per il gas liquido" (TRF), requisiti applicabili per la prevenzione degli infortuni e direttive per le cucine e il gas liquido.
- Direttive e clausole applicabili delle aziende fornitrici di gas (GVU).

L'apparecchio deve essere installato nel rispetto dello standard EN 1717 e delle normative nazionali vigenti in materia di impianti idraulici.

Legal and technical regulations and directives

The following regulations are to be complied with during installation of the appliance:

- legal regulations on the subject.
- regional regulations such as building regulations and specifications concerning combustion.
- technical rules for gas installation.
- technical rules for LPG.
- installation of gas appliances for professional kitchens.
- current accident-prevention regulations.
- gas board regulations.
- regulations and standards on electrical systems.

- Standards and regulations currently in force in the country, such as standards governing building and fire prevention regulations.
- Standards governing the work place. Building directives relative to technical, fire prevention requirements for ventilation systems.
- Code of Practice DVGW G634 "Installation of Gas appliances in Commercial kitchens".
- Code of Practice DVGW G600 (TRGI) "Technical specifications for gas appliances".
- "Technical regulations for liquid gas" (TRF), applicable requirements for the prevention of accidents and directives governing kitchens and liquid gas.
- Applicable directives and agreements provided by gas suppliers (GVU).

The appliance must be installed in conformity with Standard EN 1717 and national standards in force with regards hydraulic systems.

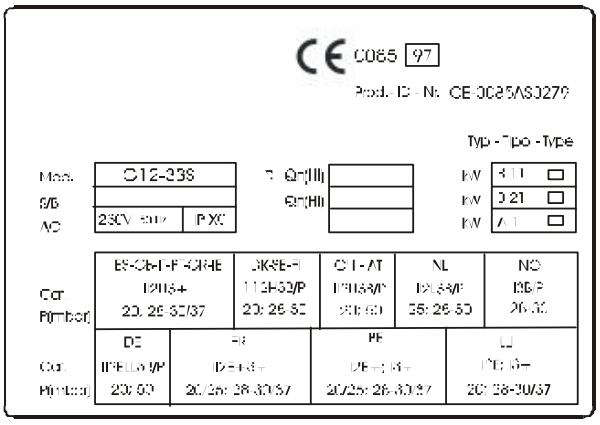
Gesetzliche bestimmungen, Technische Vorschriften und richtlinien

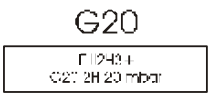
Während der Installation des Gerätes müssen folgende Vorschriften beachtet werden:

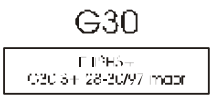
- Gültige Gesetze.
- Örtliche Baund Brandverhütungs -vorschriften.
- Vorschriften für mit Gas betriebene Anlagen.
- Vorschriften für Flüssiggas.
- Installation von gasbetriebenen Geräten für Großküchen.
- Gültige Unfallverhütungsvorschriften.
- Bestimmungen der Gasversorgungsgesellschaft.
- Vorschriften für elektrische Anlagen.

- Entsprechende Rechtsverordungen wie Bauordnungen und Feuerungsverordnungen der Länder.
- Verordnungen über Arbeitsstatten. Bauaufsichtliche Richtlinien über die brandschutztechnischenAnforderungen an Lüftungsanlagen.
- DVGW -Arbeitsblatt G634 „Installation von Großküchen-Gasverbrauchseinrichtungen".
- DVGW-Arbeitsblatt G600 (TRGI) „Technische Regeln für Gasinstallationen".
- TRF „Technische Regeln für Flüssiggas", Einschlägige Unfallverhütungsvorschriften und Richtlinien für Küchen und Flüssiggas.
- Einschlägige Richtlinien und Bestimmungen des Gasversor-gungsunternehmen (GVU).

Das Gerät muss in Konformität mit EN 1717 und den geltenden nationalen Regelwerken über Wasserinstallationen installiert werden.







Collegamento elettrico

Il collegamento elettrico deve essere eseguito esclusivamente da personale qualificato.

La targhetta dati tecnici, posta sul retro del forno, contiene tutte le informazioni necessarie per un corretto allacciamento.

L'apparecchio deve essere collegato alla rete di alimentazione con un cavo del tipo H05 RN-F (fornito dall'installatore).

Per effettuare questa operazione togliere il pannello laterale destro del forno, collegare il cavo alla morsettiera e fermarlo con l'apposito pressacavo situato sul retro del apparecchio stesso.

Collegare il forno a terra ed inserirlo nel circuito equipotenziale; il morsetto atto a tale scopo si trova sul retro del forno, ed è contraddistinto dal simbolo internazionale ⏚.

Collegare il cavo all'interruttore generale automatico (magnetotermico differenziale onnipolare con un'apertura dei contatti di almeno 3 mm.), predisposto nelle immediate vicinanze.

Il costruttore declina ogni responsabilità per il mancato rispetto di quanto sopra esposto.

Electrical connections

Only qualified personnel must carry out electrical connection.

The technical data plate, located on the back of the oven, contains all the necessary information for correct connection.

The appliance must be connected to a power supply with a H05 RN-F type cable (supplied by the installer).

To carry out this operation, remove the right side oven panel, connect the cable to the terminal board and secure it with the relative cable gland located on the back of the appliance itself.

Earth the oven and connect it to the circuit; the terminal intended for this very purpose can be found on the back of the oven, and is marked with the internationally-recognised symbol ⏚.

Connect the cable to the automatic master switch (omnipolar differential magnothermal switch with a contact opening of at least 3 mm), arranged in the immediate vicinity.

The manufacturer will not assume any responsibility in the instance where the above described is not respected.

Elektroanschluss

Der elektrische Anschluss muss von Fachpersonal ausgeführt werden.

Das Schild mit den technischen Daten an der Rückseite des Ofens enthält alle erforderlichen Informationen für einen korrekten Anschluss.

Der Apparat muss an das Stromnetz mit einem Kabel vom Typ H05 RN-F angeschlossen werden (vom Installateur bereitzustellen).

Entfernen Sie dafür das rechte seitliche Paneel, schließen Sie das Kabel an das Klemmenbrett an und blockieren Sie es mit der entsprechenden Zugentlastung an der Rückseite des Apparats.

Erden Sie den Ofen und integrieren Sie ihn in das Potentialausgleichssystem; die entsprechende Klemme dafür befindet sich an der Rückseite des Ofens und ist durch das internationale Symbol ⏚ gekennzeichnet.

Schließen Sie das Kabel an den automatischen Hauptschalter an (allpoliger FI-LS-Schalter mit mindestens 3 mm Kontaktöffnung), das in unmittelbarer Nähe vorgesehen ist.

Der Hersteller weist jede Verantwortung für die Nichtbeachtung der obigen Anweisungen von sich.

Collegamento del gas

Il collegamento deve essere effettuato esclusivamente da un'impresa autorizzata.
Prima di collegare l'apparecchio alla rete del gas, controllare sulla targhetta supplementare che esso sia predisposto e collaudato per il tipo di gas disponibile.
Qualora ciò non accadesse, consultare il paragrafo **"Trasformazione e adattamento"**.
Il collegamento alla rete di distribuzione del gas deve avvenire con tubi metallici di diametro adeguato e con l'interposizione di un rubinetto d'intercettazione omologato.
Se vengono utilizzati tubi flessibili, questi devono essere d'acciaio inossidabile secondo la norma UNI-CIG.
A monte del collegamento nelle vicinanze del forno devono essere previste le seguenti apparecchiature:
- valvola di chiusura.
- regolatore di pressione.
  (solo per il modello a GPL).

La rampa di collegamento si trova sulla parete posteriore in basso a sinistra ed è conforme alla norma ISO 7-1 con filettatura esterna.
Terminati i lavori d'installazione procedere, con pressione di funzionamento, al controllo di tenuta dei raccordi per eliminare eventuali perdite; allo scopo è bene utilizzare delle sostanze schiumose non corrosive, per esempio spray cercafughe.

Durante la prova di tenuta è assolutamente vietato utilizzare fiamme libere!

Gas connections

Connection should only be carried out by an authorised firm.
Before connecting the appliance to the gas mains, check on the supplementary rating plate that it is set up and tested for the type of gas available.
If this is not the case, consult the paragraph **"Conversion and adaptation".**
Metal pipes with a suitable diameter should be used for connection to the mains gas network and an approved cut-off cock inserted.
If hoses are used, they should be in stainless steel to UNI-CIG standards.
The following equipment should be fitted on the supply pipe near the oven:
- stop valve;
- pressure regulator.
  (for the LPG model only).

The gas injet connection is to be found on the rear wall at the bottom left and is in compliance with the ISO 7-1 standard with external screw thread.
Upon completion of installation, check the fitting and connections for leaks at working pressure; it is advisable to use non-corrosive foamy substances, e.g. leak-finder sprays, for this purpose.

During the test for leaks, it is absolutely forbidden to use a naked flame!

Gasanschluss

Der Gasanschluß darf nur von einem autorisierten Unternehmen vorgenommen werden.
Bevor der Ofen an das Gasnetz angeschlossen wird kontrollieren Sie das Zusatzschild und vergewissern Sie sich, daß das verfügbare Gas dem entspricht, für das der Ofen ausgelegt ist. Sollte dies nicht der Fall sein, so konsultieren Sie bitte den Paragraphen **„Veränderung und Gasumstellung"**.
Der Anschluß an das Gasversorgungsnetz muß mit Metallrohren von passendem Durchmesser und mit der Zwischenschaltung eines zulässigen Absperrhahnes erfolgen.
Sollten biegsame Schlauchleitungen benutzt werden, so müssen diese nach Richtlinie UNI-CIG aus rostfreiem Stahl gefertigt sein.
Am oberen Ende des Anschlusses und in der Nähe des Ofens müssen folgende Vorrichtungen vorgesehen werden:
- Absperrventil.
- Druckregler.
  (nur für das Flüssiggas-Modell)

Die Anschlußführung befindet sich links unten an der Ofenrückseite und ist gemäß Richtlinie Iso 7-1 mit einer äußeren Bohrung versehen.
Nach Abschluß der Anschlußarbeiten muß bei Betriebsdruck die Dichtheit der Verbindungsstücke überprüft werden. Zu diesem Zweck sollte eine schäumende, korrosionsfreie Substanz wie zum Beispiel Lecksuchspray benutzt werden.

Während der Dichtheitsprüfung darf unter keinen Umständen mit einer offenen Flamme gerarbeitet werden!

EVACUAZIONE GAS COMBUSTI

Per l'allacciamento dell'apparecchio al camino di scarico fumi vale la norma vigente sia per il tipo d'installazione B11 (con camino antivento) che B21 (senza camino antivento).
Il forno mod. G4.33 può essere inserito anche nel tipo d'installazione A1.

N.B.: il camino antivento (A) deve essere richiesto al rivenditore o al costruttore.

L'installazione ottimale consiste comunque nell'inserire il forno sotto una cappa ad aspirazione forzata posta a minimo 50 cm. dal foro di uscita dei gas combusti. In ogni caso, tale foro non deve mai essere collegato direttamente ad un sistema di aspirazione forzata.

EXTRACTION OF FLUE GASES

With regard to connection of the appliance to the flue pipe, current regulations are applicable both for the type of installation B11 (with wind protection device on flue) and B21 (without wind protection device on flue).
The oven G4.33 may also be inserted into the A1 type of installation.

N.B.: ask the dealer or the manufacturer for the flue with wind protection device (A).

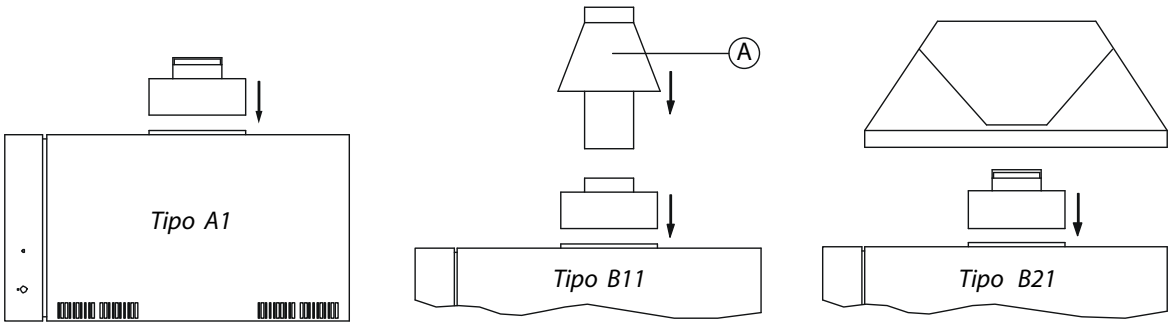
The best installation conditions are in any case with the oven positioned under an extraction hood located at least 50 cm. from the burnt gases outlet. This outlet should never be connected directly to a forced extraction system.

ABLAß VERBRANNTER GASE

Für den Anschluß des Gerätes an den Rauchabzugskamin gelten die Vorschriften für den Installationstyp B11 (mit Strömungssicherung) sowie B21 (ohne Windschutzhaube).
Das Ofenmodell G4.33 kann auch dem Installationstyp A1 untergeordnet werden.

Anmerkung: Die Windschutzhaube (A) muß beim Händler oder beim Hersteller angefordert werden.

Die optimale Installation wird jedoch erreicht, Indem man den Ofen unter einer Druckabzugshaube positioniert, die mindestens 50 cm entfernt von der Ausgangsöffnung der verbrannten Gase aufgestellt ist.



Tipo di costruzione	G4-33/. G6-33/.; G8-33/.; G12-33/. G9-33/.; G18-33/.	A1; B11; B21 B11; B21 B11;B21

Gas	Temperatura fumi Fume temperature Rauchtemperatur (C°)	Massa Mass Masse (g/s)	Depressione canna fumaria Flue depression Unterdruck Rauchfang (Pa)
G20	165	55,3	8
G25		55,4	
G30		54,3	

Pressioni per il collegamento

E' ammesso il funzionamento con la portata termica derivante dall'inserimento degli ugelli previsti e ovviamente in relazione alla pressione disponibile in rete, rispettando quanto segue:

1. Gas liquido
Il funzionamento è ammesso per un campo di pressione in rete compreso fra 20/25 e 35/45 mbar, non è ammesso con pressione in rete inferiore a 20/25 mbar e maggiore a 35/45 mbar.

2. Metano gruppo H
Il funzionamento è ammesso per un campo di pressione in rete compreso fra 17 e 25 mbar, non è ammesso con pressione in rete inferiore a 17 mbar e maggiore a 25 mbar.

Connection pressures

Operation is allowed with the heat output deriving from insertion of the specified invectors and obviously in relation to the available mains pressure, in compliance with the following:

1. Liquid gas
Operation is allowed for a mains pressure range between 20/25 and 35/45 mbar, it is not allowed with a mains pressure below 20/25 mbar and above 35/45 mbar.

2. Natural gas group H
Operation is allowed for a mains pressure range between 17 and 25 mbar, it is not allowed with a mains pressure below 17 mbar and above 25 mbar.

Druckverhältnisse für den anschluß

Zulässig ist der Betrieb des Ofens mit einer Wärmeleistung hervorgehend aus dem Einsatz der vorgesehenen Düsen und in Relation zum vom Versorgungsnetz bereitgestellten Druck, unter Beachtung folgender Vorschriften:

1. Flüssiggas
Der Betrieb ist erlaubt bei einem Eingangsdruck einschließlich zwischen 20/25 und 35/45 mbar.
Nicht erlaubt ist er bei einem Eingangsdruck unter 20/25 mbar und über 35/45 mbar.

2. Methan Gruppe H
Der Betrieb ist erlaubt bei einem Eingangsdruck einschließlich zwischen 17 und 25 mbar. Nicht erlaubtister bei einem
Eingangsdruck unter 17 mbar und über 25 mbar.

Qualora la pressione in rete non fosse compresa tra i valori sopra riportati, avvisare l'esecutore dell'impianto e non procedere alla messa in funzione del forno prima che la causa non sia stata scoperta ed eliminata.

Whenever the mains pressure is not between the above values, warn the installer and do not use the oven until the cause has been discovered and eliminated.

Sollte der Eingangsdruck von den obengenannten Werten abweichen muß der Anlagenbauer verständigt werden. Das Gerät nicht in Betrieb nehmen, bis die Ursache gefunden und beseitigt wurde.

PAESE COUNTRY LAND	Categoria Category Kategorie	Gas	Pressione di allacciamento Supply pressure Anschlußdruck (mbar)		
			Nom.	Min.	Max.
LU	I2E	G20	20	17	25
BE	I2E+	G20/G25	20/25	17/20	25/30
BE - LU	I3+	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
NO	I3B/P	G30/G31	28-30	25	35
FR	II2E+3+	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
		G20/G25	20/25	17/20	25/30
DE	II2ELL3B/P	G30/G31	50	42,5	57,5
		G20	20	17	25
		G25	20	18	25
ES - GB - IE - IT - PT - GR	II2H3+	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
		G20	20	17	25
DK - FI - SE	II2H3B/P	G30/G31	28-30	25	35
		G20	20	17	25
AT - CH	II2H3B/P	G30/G31	50	42,5	57,5
		G20	20	17	25
NL	II2L3B/P	G30/G31	28-30	25	35
		G25	25	20	30

Controllo della pressione d'alimentazione

La pressione di rete è da rilevare con un manometro per esempio a U (definizione min.0,1 mbar) alla presa di pressione della valvola (figura sottostante particolare1), la quale è accessibile togliendo il pannello laterale dx.

- Togliere la vite di tenuta dalla presa di pressione e collegare la gomma del manometro.
- Mettere in funzione l'apparecchio secondo le istruzioni accluse e controllare se la pressione riprodotta rientra nel campo delle pressioni ammesse.
- Scollegare il manometro.
- Terminato il rilievo rimettere la vite di tenuta, controllare eventuali fughe quindi rimontare il pannello portacomandi.

Checking the supply pressure

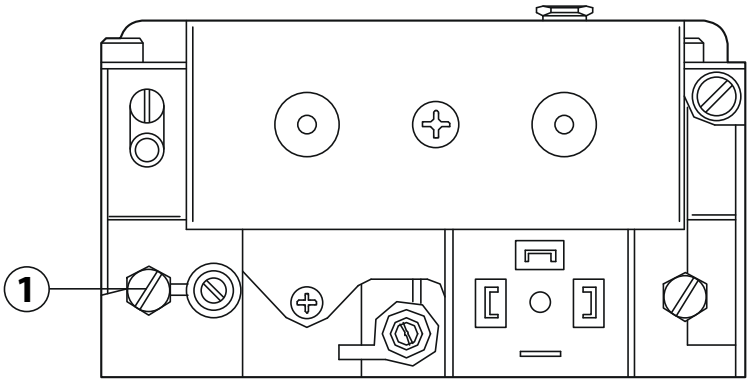
The mains pressure should be measured with a pressure gauge, e.g. a U gauge (min. definition 0.1 mbar) at the pressure test nipple (**detail 1** in the figure below), which is accessible upon removing the right side panel.

- Remove the locking screw from the pressure test nipple and connect the hose of the pressure gauge.
- Turn the appliance on following the enclosed instructions and check if the reproduced pressure falls within the allowed pressure ranges.
- Disconnect the pressure gauge.
- Upon completion of the control, replace the locking screw, check for leaks and then replace the control panel.

Versorgungsdruckkontrolle

Der Netzdruck wird mit einem Manometer (z. B. Manometer in UForm mit einer Mindestauflösung von 0,1 mbar) am Druckstecker des Ventils gemessen (untenstehende Abbildung Detail 1), der durch Entfernung der rechten Seitenwand zu erreichen ist.

- Die Halterungsschraube des Drucksteckers entfernen und mit dem Schlauch des Manometers verbinden.
- Das Gerät den Anweisungen entsprechend in Betrieb nehmen.
  Kontrollieren, daß sich der Druck im erlaubten Druckbereich befindet.
- Das Manometer entfernen.
- Die Halterungsschraube wieder festschrauben, Gasverluste kontrollieren und die Kommandotafel wieder befestigen.



Controllo del funzionamento

Prima di consegnare l'apparecchio all'utilizzatore sono da eseguire i seguenti controlli:

Portata termica

Il controllo della portata termica comprende i seguenti punti:
- verificare se il tipo e il gruppo di gas presente sul posto corrisponde a quello riportato nella targhetta supplementare. In caso contrario procedere alla trasformazione o all'adattamento consultando il relativo paragrafo.
- verificare se gli ugelli montati sul forno sono corretti; allo scopo consultare la tabella degli ugelli.
- verificare, adottando per esempio il metodo volumetrico, se il flusso di gas (in m3/h oppure kg/h) rilevato dopo aver messo in funzione i bruciatori per ca.10 minuti (condizione di regime) corrisponde a quanto riportato nella tabella degli ugelli.

Aspetto della fiamma e flusso dell'aria primaria

La distanza per l'aria primaria è fissa e si deve rilevare nella tabella dati tecnici.
Il controllo dell'aspetto della fiamma deve essere effettuato dopo ca. 15 minuti di funzionamento alla potenza massima.
La fiamma deve essere di colore blu, non deve evidenziare punte gialle e deve essere stabile alla base.
Una fiamma tendente al giallo oppure una fiamma corta tendente a staccarsi dal bruciatore evidenzia un'errata regolazione dell'aria primaria.

Control of operation

The following checks should be carried out before the appliance is delivered to the user:

Heat output

Checking the heat output includes the following:
- check if the type and group of gas available corresponds to that shown on the supplementary rating plate. If it does not, proceed with conversion and adaptation consulting the relative paragraph.
- check if the invectors fitted on the oven are correct; consult the invector table for this purpose.
- check, using the volumetric method for example, if the gas flow (in m3/h or kg/h) measured after the burners have been lit for about 10 minutes (regular working conditions) corresponds to the value given in the invector table.

Appearance of the flame and primary air flow

The distance for the primary air is fixed and can be found in the technical data table.
The appearance of the flame should be checked after about 15 minutes of operation at maximum power.
The flame should be blue with no yellow peaks and stable at the base. A flame tending to yellow or a short flame tending to rise from the burner indicates incorrect regulation of the primary air.

Funktionskontrolle

Vor Auslieferung des Gerätes an den Benutzer sind die folgenden Kontrollen vorzunehmen:

Wärmeleistung

Die Kontrolle der Wärmeleistung umfaßt die folgenden Punkte:
- Sich versichern, daß Gasart und Gasgruppe mit den auf dem Zusatzschild angegebenen übereinstimmen. Im gegenteiligen Falle, mit Hilfe des entsprechenden Paragraphen, die Veränderung und Gasumstellung vornehmen.
- Sich davon überzeugen, daß die im Ofen eingebauten Düsen passend sind. Dazu die Düsentabelle konsultieren.
- Sich davon überzeugen, z. B. durch volumetrische Analyse, daß der nach 10 Funktionsminuten (Betriebsbedingungen) des Brenners gemessene Gasfluß (in m^3/h oder kg/h) mit dem in der Düsentabelle wiedergegebenen übereinstimmt.

Aussehen der Flamme und Primärluftfluß

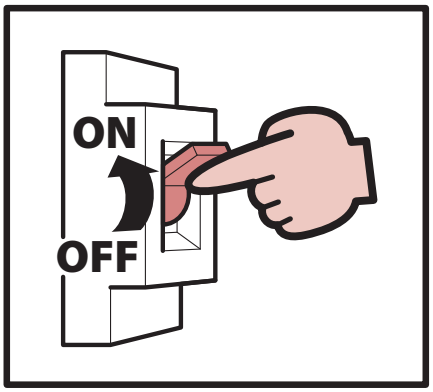
Der Abstand für die Primärluft ist festlegt und ist der Tabelle der technischen Daten zu entnehmen.
Die Kontrolle des Aussehens der Flamme muß nach ca. 15 Betriebsminuten bei maximaler Leistung vorgenommen werden.
Die Flamme muß von blauer Farbe sein, sie darf keine gelben Punkte aufweisen und muß an der Basis stabil sein. Eine Flamme, die gegen die Farbe Gelb tendiert oder eine kurze Flamme, die dazu tendiert sich von Brenner zu lösen, weist auf eine nicht korrekte Regulierung der Primärluft hin.

MODELLO / MODEL / MODELL		G4 - 33/.	G6 - 33/.	G9 - 33/.	G8 - 33/.	G12 - 33/.	G18 - 33/.
PORTATA TERMICA / HEAT OUTPUT WÄRMELEISTUNG KW		14	20	24	28	40	48
CONSUMI CONSUMPTION VERBRAUCH	Gas liquido / Liquid Gas / Flüssigas (12,68 kWh/kg) kg/h	1,10	1,58	1,89	2,21	3,15	3,79
	Metano gruppo H / Natural gas group H Erdgas (Hi = 9,45 kWh/m^3) m^3/h	1,48	2,12	2,54	2,96	4,23	5,08
DISTANZA ARIA PRIMARIA PRIMARY AIR PRIMÄRLUFT (MM)	Gas liquido / Liquid Gas / Flüssigas	42	40	40	42	40	40
	Metano gruppo H Natural gas group H Erdgas	14	14	14	14	14	14

UGELLI / DÜSE / INJECTURES

		G4/33	G6/33	G9/33
IT - ES - GB - PT - IE - GR - DK SE - FI - FR - BE -LU	G30 G20	180 285	215 340	245 370
DE	G30 G20 G25	160 285 310	190 340 375	215 370 410
AT - CH	G30 G20	160 285	215 370	215 370
NL	G30 G25	180 295	215 355	245 380
NO	G30	180	215	245

Attivazione alimentazione
Power supply activation
Aktivierung Speisung



230V
400V

Verifica del funzionamento

Mettere in funzione il forno seguendo le istruzioni di seguito riportate.

Verificare il corretto funzionamento di tutti i componenti elettrici, spiegando all'utente come utilizzare in maniera ottimale l'apparecchiatura e come effettuare le operazioni di ordinaria manutenzione e di pulizia.

Operation Verification

Start up the oven using the instructions provided below.

Check the correct operation of all electrical components, whilst explaining how to best use the appliance and how to carry out routine maintenance and cleaning operations to the user.

Funktionsprüfung

Setzen Sie den Ofen wie folgt beschrieben in Betrieb.

Prüfen Sie die korrekte Funktion aller elektrischen Komponenten und erklären Sie dem Nutzer, wie der Apparat optimal genutzt wird und wie die ordentlichen Wartungs- und Reinigungsarbeiten durchzuführen sind.

Precollaudo

Prima della consegna al cliente, il forno viene collaudato presso le officine di costruzione sia sotto il profilo della funzionalità che della sicurezza.

Presso l'utilizzatore finale, all'atto del primo ciclo di avviamento, si raccomanda di innalzare la temperatura fino ad un valore di 150°C mantenendolo per almeno 8 ore.

In questa fase il forno produrrà fumi e odori sgradevoli dovuti all'evaporazione dell'umidità contenuta nei materiali isolanti.

Tali fumi e odori scompariranno nei successivi cicli di funzionamento.

É da far notare che modifiche all'ambiente di installazione, che possono influenzare l'apporto di aria comburente, rendono necessario un nuovo controllo del funzionamento dell'apparecchio.

ATTENZIONE:
Per l'accensione e la programmazione, fare riferimento al capitolo d'uso utente.

Pre-test

Prior to delivery to the customer, the oven is tested at the manufacturer's workshops both with regard to functionality as well as to safety.

When the unit is turned on for the first time is recommended that the temperature is set at 150°C and left on for at least 8 hours.

During this phase, the oven will produce fumes and unpleasant odours due to the evaporation of the moisture contained in the insulation.

These fumes and odours will disappear during the subsequent operating cycles.

It should be pointed out that changes to the place where it is installed may influence the flow of combustion air, making it necessary to check appliance operation again.

ATTENTION:
Please refer to the user's manual for start-up and programming.

Vorabnahme

Vor der Auslieferung an den Kunden wird der Ofen in den Konstruktionswerkstätten geprüft, sowohl bezüglich der Funktionen als auch der Sicherheit.

Beim ersten Einschaltzyklus beim Endnutzer muss die Temperatur bis zu einem Wert von 150°C erhöht und dann für mindestens 8 Stunden gehalten werden.

In dieser Phase entstehen im Ofen Dämpfe und schlechte Gerüche, die durch die Feuchtigkeit entstehen, die im Isoliermaterial enthalten ist.

Diese Dämpfe und Gerüche verschwinden in den nachfolgenden Betriebszyklen.

Es muß darauf hingewiesen werden, daß eine Veränderung der Installationsumgebung, die zur Beeinflussung der Zufuhr sauerstoffhaltiger Luft führen kann, eine erneute Funtionskontrolle des Gerätes nötig macht.

ACHTUNG:
Für das Einschalten und die Programmierung auf das Kapitel Benutzerbetrieb Bezug nehmen.

Trasformazione o adattamento

Per la trasformazione dell'alimentazione del forno ad un altro tipo di gas, per esempio da metano a GPL o viceversa, si rende necessaria la sostituzione degli ugelli del bruciatore principale. Tutti gli ugelli necessari per i vari tipi di gas sono contenuti in un sacchettino fornito assieme al forno e sono contrassegnati con il diametro del foro.
Per la sostituzione, togliere il pannello posizionato sotto la porta del forno svitando le apposite viti, quindi sostituire l'ugello (part. C) utilizzando una chiave adatta.
Dopo ogni trasformazione è necessario aggiornare la targhetta supplementare e sottoporre l'apparecchio ad una nuova prova delle funzioni.

Regolazione del flusso di aria primaria

Dopo aver tolto il pannello posizionato sotto la porta del forno, regolare l'aria primaria svitando la vite di fissaggio A della fascetta B e posizionandola secondo le indicazioni della tabella (distanza "X" dell'aria primaria); quindi riavvitare la vite di fissaggio.

Conversion or adaptation

To convert the oven gas supply to another type of gas, e.g. from natural gas to LPG or vice versa, the nozzles of the main burner must be substituted. All the necessary nozzles for the various types of gas are contained in a bag supplied together with the oven and are marked with the diameter of the hole.
To replace, remove the panel situated below the oven door by loosening the relative screws, then replace the nozzle (det. C) using a suitable wrench.
After any conversion the supplementary rating plate must be updated and the appliance functions tested again.

Regulating the primary Air flow

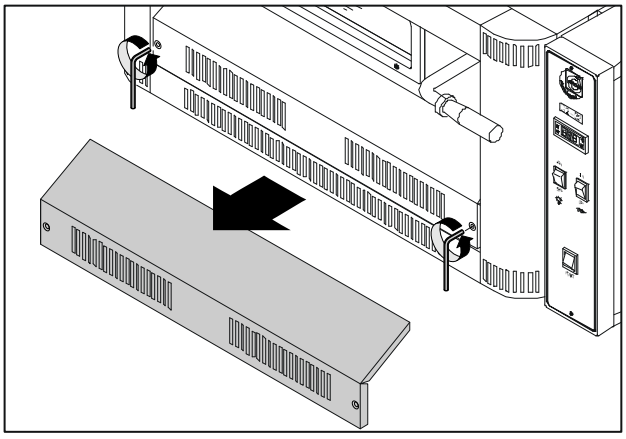
After having removed the panel situated below the oven door, regulate the primary air by loosening the clamping screw A of the clamp B and positioning it according to indications given in the "Technical data" table (distance "X" of the primary air); then tighten the clamping screw.

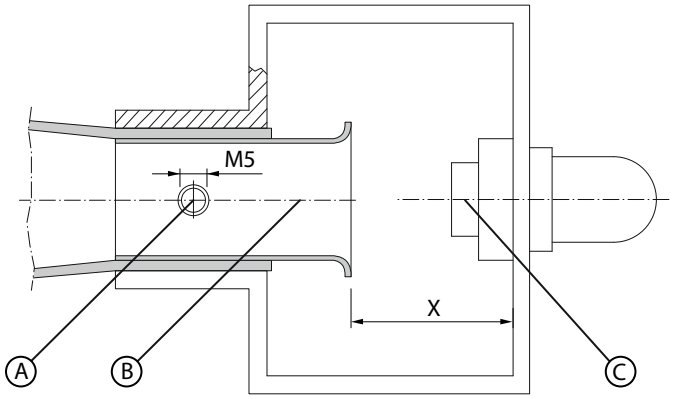
Veränderung oder Gasumstellung

Die Umstellung des Versorgungsgases des Ofens auf eine andere Gasart, z. B. von Methangas auf Flüssiggas oder umgekehrt, macht den Wechsel der Düsen des Hauptbrenners nötig. Alle für die verschiedenen Gasarten benötigten Düsen befinden sich in einer kleinen Tüte, die mit dem Ofen geliefert wird und sind mit dem entsprechenden Bohrungsdurchmesser gekennzeichnet. Zum Wechsel das Paneel unter der Ofentüre abnehmen. Dazu die entsprechenden Schrauben lösen. Dann die Düse mit einem passenden Schlüssel ersetzen (Det. C).
Nach jeder Umstellung muß des Zusatzschild auf den neuesten Standgebracht werden, und das Gerät muß einer erneuten Funktionskontrolle unterzogen werden.

Regulierung des Primärluftflusses

Nach Abnahme des Paneels unter der Ofentüre die Primärluft durch Lösen der Halterungsschraube A von Ring B und der Positionierung der Einstellvorrichtung gemäß den Anweisungen der Tabelle „Technische Daten" (Entfernung „X" der Primärluft) regulieren. Dann die Halterungsschraube wieder festschrauben.





Accensione e spegnimento camera di cottura

Il pannello comandi è situato sulla parte destra della facciata del forno.

A - Tasto FNC
B - Tasto SET
C - Tasto UP
D - Tasto DOWN
E - Interruttore generale
F - Interruttore illuminazione
G - Pulsante di ripristino buciatore
H - Termostato digitale

Per accendere il forno procedere come segue:

- aprire il rubinetto di intercettazione del gas;
- portare l'interruttore generale (E) nella posizione "ON";

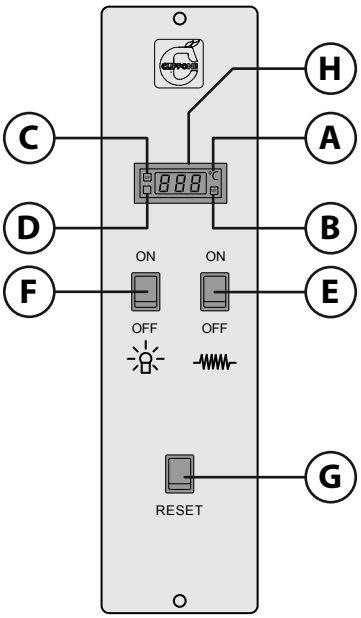
- Per impostare la temperatura desiderata, premere e rilasciare istantaneamente il tasto SET (B); sul display apparirà la scritta SP1; premere nuovamente il tasto SET per visualizzare la temperatura impostata; agire quindi entro 15 secondi sui tasti UP (C) e DOWN (D) per variare tale temperatura; confermare il valore prescelto premendo due volte il tasto FNC (A). Se la temperatura, che verrà visualizzata sul display, è superiore a quella presente all'interno della camera di cottura, il bruciatore dovrebbe andare in funzione dopo pochi secondi.

- Se dopo 10 secondi ciò non avviene , si accende automaticamente il pulsante di ripristino bruciatore (G); tale sistema di sicurezza interviene rilevando l'assenza della fiamma tramite una sonda ionizzata posta all'interno della camera di combustione. In questo caso verificare che arrivi gas al bruciatore (cioè che tutti i rubinetti

Turning the oven on and off

The control panel is situated at the right of the oven front panel.

A - FNC button
B - SET key
C - UP key
D - DOWN key
E - On/off switch
F - Light switch
G - Burner reset push button
H - Digital thermostat



To light the oven, proceed as follows :

- Open the gas cut-off cock;
- put the on/off switch (E) to on;

- To set the required temperatures, press and immediately release the SET (B) key on each thermostat; the writing SP1 appears on the display; press the SET key again to display the set temperature; if this temperature is to be changed, use the UP (C) and DOWN (D) keys accordingly within 15 seconds; enter the value by pressing the FNC button (A) twice. If the temperature, which is shown on the display, is higher than that inside the oven, the burner should light after a few seconds;

- If this does not happen within 10 seconds, the burner reset button (G) comes on automatically: this safety system activates, detecting the absence of flame through an ionised sensor located inside the combustion chamber. In this event check that gas arrives at the burner (i.e. that all the gas cutoff cocks are open),

Aufheizen und Abkühlen der Kochkammer

Die Kommandotafel befindet sich auf der rechten Frontseite des Ofens.

A - FNC-Taste
B - SET-Taste
C - Taste UP
D - Taste DOWN
E - Hauptschalter
F - Beleuchtungsschalter
G - Taste für die Brennerbereitstellung
H - Digitalthermostat

Zum Einschalten des Ofens wie folgt vorgehen:

- Den Gasabsperrhahn öffnen;
- Den Hauptschalter (E) in Position „on" bringen;

- Für die Einstellung der gewünschten Temperaturen auf jedem Thermostat die SETTaste (B) drücken und sofort loslassen; im Display erscheint der Schriftzung SP1; erneut die SET-Taste drücken für die Anzeige der eingestellten Temperatur; innerhalb von 15 Sekunden über die Tasten UP (C) und DOWN (D) diese Temperatur verändern; den vorgewählten Wert durch zweimaliges Drücken der FNC-Taste (A) bestätigen. Ist die auf dem Display angezeigte Temperatur höher als die Temperatur im Inneren der Kochkammer, so wird der Brenner innerhalb weniger Sekunden in Funktion treten.

- Sollte dies nach 10 Sekunden nicht geschehen, schaltet sich automatisch die Taste für die Brennerbereitstellung (G) ein.
Dieses Sicherheitssystem greift ein, nachdem das Fehlen der Flamme über eine ionisierte Sonde im Inneren der Brenn-

di intercettazione gas sianoaperti), attendere 15 secondi e riarmare il bruciatore premendo il tasto di ripristino bruciatore (G). Nel caso in cui persistesse per più volte l'accendersi della spia dell'interruttore di ripristinobruciatore, spegnere il forno e far controllare il bruciatore da personale qualificato.

· Per accendere e spegnere l'illuminazione all'interno della camera di cottura premere il relativo interruttore (F).
Per spegnere il forno è sufficiente portare l'interruttore generale (E) nella posizione "OFF".
Alla riaccensione il quadro comandi si presenterà nel modo in cui era stato lasciato al momento dello spegnimento.

wait for 15 seconds and reset the burner by pressing the burner reset key (G). If the warning light of the burner reset switch persists in lighting up, turn out the oven and have the burner checked by qualified personnel.

· To switch the interior oven light on and off, press the relative switch (F).
To switch off the oven just put the on/off switch (E) to "OFF".
Upon switching on again, the control panel shows the mode in which it was left at the time of switching off.

kammer erfaßt wurde. In diesem Fall überprüfen, ob Gas beim Brenner ankommt (Alle Gasabsperrhähne müssen geöffnet sein.), 15 Sekunden abwarten und den Brenner wieder bereitstellen, indem die Taste zur Brennerbereitstellung (G) gedrückt wird. Sollte mehrere Male die Kontrollampe der Taste für die Brennerbereitstellung aufleuchten, den Ofen abstellen und den Brenner von fachkundigem Personal kontrollieren lassen.

· Zum Einund Ausschalten der Innenbeleuchtung der Kochkammer den entsprechenden Schalter (F) drücken.
Um den Ofen auszuschalten, den Hauptschalter (E) in die Position „OFF" bringen.
Bei Wiedereinschalten erscheint die Kommandotafel so, wie zum Zeitpunkt des Abschaltens.

Avvertenze per l'utilizzatore

Questa apparecchiatura è stata concepita esclusivamente per la cottura industriale e professionale di pizze o prodotti alimentari analoghi con le modalità indicate in questo libretto.

Un uso diverso da quanto indicato è considerato improprio, potenzialmente pericoloso per persone e animali e potrebbe danneggiare irrimediabilmente l'apparecchiatura.

L'uso improprio dell'apparecchiatura fa decadere la garanzia; il costruttore non si ritiene inoltre responsabile per danni a persone, animali o cose.

PERICOLO DI INCENDIO:
Lasciare l'area intorno all'apparecchiatura libera e pulita da combustibili. Non tenere materiali infiammabili in prossimità di questa apparecchiatura.

Tutti i modelli descritti in questo libretto hanno parti che si scaldano per contatto diretto, per convezione d'aria o fumi e irraggiamento: attenzione rischi di ustione! Evitare qualsiasi manipolazione di parti senza adeguate protezioni.

Instructions for the user

This equipment was designed exclusively for industrial and professional cooking of pizzas or similar food products as per the methods indicated in this booklet.

Any use other than what is indicated is considered improper, potentially dangerous for people and animals and could cause irreparable damage to the equipment.

Improper equipment will void the warranty; furthermore, the manufacturer does not consider itself liable for damage to people, animals or property.

FIRE HAZARD
Leave the area around the equipment free and clean of combustibles. Do not keep inflammable material near this equipment.

All of the models described in this handbook have parts that are heated by direct contact, by air convection or fumes and radiation: attention - risk of burns! Do not handle parts without suitable protection.

Hinweise für den Nutzer

Dieses Gerät wurde ausschließlich für das industrielle und professionelle Backen von Pizzen oder ähnlichen Speisen auf die in diesem Handbuch angegebene Art und Weise entwickelt.

Ein von den Anweisungen abweichender Gebrauch gilt als unsachgemäß, potentiell gefährlich für Menschen und Tiere und könnte das Gerät unrettbar beschädigen.

Bei unsachgemäßem Gebrauch des Geräts erlischt die Garantie. Darüber hinaus ist der Hersteller nicht haftbar für Schäden an Personen, Tieren oder Sachen.

BRANDGEFAHR:
Den Bereich um das Gerät von brennbaren Stoffen frei und sauber halten. Keine entflammbaren Materialien in der Nähe dieses Geräts aufbewahren.

Alle Modelle, die in diesem Handbuch beschrieben werden, besitzen Teile, die sich durch direkten Kontakt, Luftströmung oder Dampf und Strahlung erhitzten: Achtung, Verbrennungsgefahr! Jede Handhabung von Teilen ohne angemessenen Schutz vermeiden.

ATTENZIONE:
Scollegare il forno dall'alimentazione elettrica e dalla rete di distribuzione del gas alla fine dell'utilizzo dell'apparecchiatura, soprattutto durante le operazioni di pulizia o in caso di lunga inattività.

Se si nota una qualsiasi anomalia (es. cavo di alimentazione danneggiato, ecc..), cattivo funzionamento o guasto, non utilizzare l'apparecchiatura e contattare un Centro di Assistenza autorizzato dal Costruttore. Esigere parti di ricambio originali pena il decadimento della Garanzia.

Posizionare in un posto visibile i numeri telefonici di emergenza.

Questa apparecchiatura non è adatta all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali, ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che una persona responsabile della loro sicurezza fornisca a queste una supervisione o un'istruzione riguardo l'uso dell'apparecchiatura.

Il personale che utilizza l'apparecchiatura deve essere professionalmente preparato e va periodicamente addestrato sul suo utilizzo e sulle norme di sicurezza e prevenzione degli incidenti.

I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura o con parti di essa.

ATTENZIONE:
È vietato immettere nella camera di cottura solidi o liquidi infiammabili, ad esempio superalcolici, durante il funzionamento.
Sorvegliare l'apparecchiatura durante tutto il suo funzionamento, non lasciare pietanze nel forno senza custodia!

ATTENTION:
Disconnect the oven from the electricity supply and the mains gas supply before starting any maintenance work, which should be carried out by qualified technicians only.

If you notice any anomaly (ex. damaged power cable, etc...), poor operation or failure, do not use the equipment and contact a service centre authorised by the manufacturer. Original spare parts must be used under penalty of cancellation of the warranty.

Place the emergency telephone numbers in a visible location.

This equipment is not suitable for use by people (including children) with reduced physical, sensorial or mental capacity or those lacking experience and knowledge, unless a person who is responsible for their safety supervises them or provides them with instruction regarding equipment use.

Personnel using the equipment must be professionally prepared and periodically trained in its use and in safety and accident prevention regulations.

Children must be supervised to make sure they do not play with the equipment or its parts.

ATTENTION:
It is prohibited to place inflammable solids or liquids, such as spirits, in the baking chamber when operating.
The equipment must not be left unsupervised with food in it!

ACHTUNG:
Vor allen Wartungsarbeiten, die ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal vorgenommen werden dürfen, ist es notwendig die Elektrizitäts- und Gasversorgung zu unterbrechen.

Wird eine wie auch immer geartete Störung (Bsp. beschädigtes Zuleitungskabel, usw.), eine Fehlfunktion oder ein Defekt festgestellt, das Gerät nicht mehr benutzen und ein vom Hersteller autorisiertes Kundendienstzentrum kontaktieren. Verlangen Sie Original-Ersatzteile, da sonst Ihre Garantie erlischt.

Telefonische Notfallnummern gut sichtbar anbringen.

Dieses Gerät ist nicht für die Nutzung durch Personen (einschließlich Kindern) vorgesehen, die eingeschränkte körperliche oder geistige Fähigkeiten oder Sinnenseinschränkungen besitzen, oder Personen mit fehlender Erfahrung und fehlenden Kenntnissen, außer sie werden von einer verantwortlichen Person überwacht oder erhalten von ihr Anweisungen zur Nutzung des Geräts.

Das Personal, das dieses Gerät verwendet, muss professionell vorbereitet sein und regelmäßig geschult bezüglich Nutzung des Geräts, Sicherheitsvorschriften und Unfallverhütung.

Kinder müssen überwacht werden, um sicherzustellen, dass diese nicht mit dem Gerät oder mit Teilen davon spielen.

ACHTUNG:
Es ist verboten, während des Betriebs entzündliche Feststoffe oder Flüssigkeiten, beispielsweise Spirituosen, in den Backraum einzuführen.
Das Gerät während des gesamten Betriebs überwachen, keine Speisen unbeaufsichtigt im Ofen lassen!

Istruzioni d'uso

AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

- Il forno deve essere utilizzato solamente sotto sorveglianza.
- Durante l'uso le superfici del forno diventano calde, si raccomanda particolare prudenza.
- Il forno è destinato ad un uso professionale, pertanto solo personale qualificato ne può fare uso.
- L'installazione nonché un eventuale trasformazione o adattamento ad un altro tipo di gas, devono essere eseguite secondo le prescrizioni di legge vigenti esclusivamente da personale qualificato e autorizzato.

Operating instructions

SAFETY RECOMMENDATIONS

- The oven should only be used under strict supervision.
- During use the oven surfaces become hot; particular caution is recommended.
- The oven is designed for professional use by qualified personnel only.
- Installation as well as any conversion or adaptation to another type of gas should be carried out in conformity with current regulations by qualified, authorised personnel only.

Gebrauchsanleitung

SICHERHEITSHINWEISE

- Der Ofen darf nur unter Beobachtung benutzt werden.
- Bei Benutzung erhitzen sich die Oberflächen des Ofens, besondere Vorsicht ist angebracht.
- Der Ofen ist für die berufliche Nutzung ausgelegt und darf daher nur von Fachpersonal bedient werden.
- Die Installation und eine eventuelle Veränderung oder Umstellung auf eine andere Gasart muß gemäß der geltenden Gesetzesvorschriften und ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal, das im Besitz einer ordentlichen Zulassung ist, durchgeführt werden.

- Almeno una volta l'anno è consigliabile sottoporre il forno ad un controllo, che deve essere effettuato da personale qualificato e autorizzato.
- Il forno è stato concepito per la cottura di pizze e prodotti alimentari analoghi non contenenti alcolici; ogni altro uso è da ritenersi improprio.
- Il forno non deve essere sottoposto a getti d'acqua diretti o a pressione.
- Termostato di sicurezza:
  eventuali anomalie di funzionamento potrebbero provocare un sovrariscaldamento del forno ed il conseguente intervento del termostato di sicurezza che intercetta automaticamente l'erogazione del gas al bruciatore; in questo caso, interrompere l'alimentazione elettrica, chiudere il rubinetto del gas posto a monte dell'apparecchio e avvisare il servizio assistenza.

- It is recommended to have the oven inspected by qualified, authorised personnel at least once a year.
- The oven has been designed for cooking pizzas and similar alcohol-free food products; any other use is to be considered improper.
- Direct jets of water or water jets under pressure should not be used on the oven.
- Safety thermostat:
  any malfunctioning could cause overheating of the oven and the consequent activation of the safety thermostat, which automatically cuts off the gas supply to the burner. In this event, switch off the electricity supply, close the gas cock situated between the appliance and the mains outlet and call the service centre

- Es wird empfohlen den Ofen wenigstens einmal jährlich einer Kontrolle durch qualifiziertes Fachpersonal zu unterziehen.
- Der Ofen ist für die Zubereitung von Pizzas oder ähnlichen Lebensmitteln ohne Alkoholgehalt entwickelt worden; jede andere Verwendung ist unsachgemäß.
- Der Ofen darf nicht mit einem direkten Wasserstrahl oder mit unter Druck stehendem Wasser in Berührung kommen.
- Sicherheitsthermostat:
  Eventuelle Funktionsstörungen könnten eine Überhitzung des Ofens und somit ein Eingreifen des Sicherheitsthermostats verursachen. Dieses unterbindet automatisch die Gasversorgung des Brenners.
  In diesem Falle die elektrische Versorgung unterbrechen, den Gashahn am oberen Ende der Versorgungsleitung schließen und den Kundendienst anfordern.

Avvertenze per la manutenzione

La targhetta caratteristiche, presente sul retro dell'apparecchiatura, fornisce importanti informazioni tecniche: esse risultano indispensabili in caso di richiesta di intervento per una manutenzione o una riparazione dell'apparecchiatura: si raccomanda pertanto di non asportarla, danneggiarla o modificarla.

ATTENZIONE:
Prima di iniziare qualsiasi lavoro di manutenzione, che deve essere effettuato esclusivamente da personale qualificato, è necessario scollegare il forno dall'alimentazione elettrica e dalla rete di distribuzione del gas.
Il forno non necessita di particolare manutenzione; è comunque consigliato sottoporlo ad un controllo almeno una volta l'anno.
I componenti elettrici sono facilmente accessibili togliendo il pannello laterale dx, mentre il bruciatore, gli ugelli, le candele di accensione e di rilevazione si raggiungono togliendo la protezione frontale situata sotto la porta del forno.
I pezzi di ricambio sono da richiedere esclusivamente al costruttore.

Aspettare che il forno si raffreddi.

Una pulizia effettuata con modalità, prodotti o utensili diversi da quelli specificatamente indicati nel presente libretto è da considerarsi impropria, potenzialmente pericolosa e potrebbe danneggiare l'apparecchiatura o pregiudicarne il funzionamento e la durata.

Maintenance instructions

The data plate, located on the back of the equipment, provides important technical information: this information is essential when making a request for maintenance or a repair for the equipment: therefore is it recommended not to remove, damage or modify it.

ATTENTION:
Disconnect the oven from the electricity supply and the mains gas supply before starting any maintenance work, which should be carried out by qualified technicians only.
The oven requires no particular maintenance; it is, however, advisable to inspect it at least once a year.
The electrical components are easily accessible by removing the right side panel, while the burner, invectors, spark plugs and sensor plugs may be reached by removing the front guard situated below the oven door.
The spare parts should be requested solely from the manufacturer.

Wait until the oven has cooled down.

Cleaning the oven using methods, products or tools that are not specifically indicated in this handbook is considered improper, potentially dangerous and could damage the equipment or jeopardise its operation or duration.

Hinweise zur Wartung

Das Schild mit den Eigenschaften an der Rückseite des Gerätes liefert wichtige technische Informationen: Diese sind unerlässlich bei der Anforderung eines Wartungs- oder Reparatureingriffs an dem Gerät, es darf daher nicht entfernt, beschädigt oder geändert werden.

ACHTUNG:
Vor allen Wartungsarbeiten, die ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal vorgenommen werden dürfen, ist es notwendig die Elektrizitäts- und Gasversorgung zu unterbrechen.
Der Ofen bedarf keiner besonderen Wartung; es ist allerdings empfehlenswert ihn einmal jährlich einer Kontrolle zu unterziehen.
Durch Abnehmen des rechten Seitenpaneels werden die elektrischen Komponenten leicht zugänglich. Der Brenner, die Düsen und die Zündund Erfassungskerzen sind durch die Abnahme der frontalen Schutzvorrichtung unter der Ofentür zu erreichen.
Ersatzteile sind ausschließlich über den Hersteller zu beziehen.

Warten, bis der Ofen abgekühlt ist.

Eine Reinigung, die nicht auf die Art und Weise und mit den unterschiedlichen Produkten und Werkzeugen durchgeführt wird, die im vorliegenden Handbuch ausgeführt sind, gilt als unsachgemäß, potentiell gefährlich und könnten das Gerät beschädigen, den Betrieb beeinträchtigen oder die Haltbarkeit verringern.

Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti; non usare prodotti (anche se diluiti) contenenti cloro (ipoclorito sodico, acido cloridrico o muriatico, ecc.) per pulire l'apparecchiatura o il pavimento sotto l'apparecchiatura.
Non usare strumenti metallici o abrasivi per pulire l'acciaio (es. spazzole o pagliette tipo Scotch Brite).
Non lasciare che sporco, grassi, cibo o altro incrostino l'apparecchiatura.

Pirolisi

A necessità effettuare la "pirolisi".
Portare il forno a 400°C.
Raggiunta la temperatura, spegnere il forno e lasciare raffreddare con la porta chiusa.
A forno freddo aspirare i residui carbonizzati.

Durante la pirolisi, spegnere la luce per preservare le lampadine.

Pulizia e cura

Prima di effettuare operazioni di pulizia o manutenzione, interrompere l'alimentazione elettrica e del gas e aspettare che il forno si raffreddi.

ATTENZIONE:
Non lavare il forno con getti d'acqua diretti o in pressione!

Pulire quotidianamente la camera di cottura asportando eventuali residui alimentari senza utilizzare sostanze nocive alla salute.

Periodicamente rimuovere i mattoni refrattari del piano cottura e aspirare i residui carbonizzati sul fondo.

Pulire le parti esterne con un panno asciutto evitando l'uso di solventi o prodotti contenenti sostanze abrasive o clorate.

Non pulire il cristallo della porta quando è ancora caldo.

Nel caso in cui il forno non venga utilizzato per lunghi periodi, disinserire l'alimentazione elettrica e passare sulle superfici in acciaio inox un panno imbevuto di olio di vaselina per stendere un velo protettivo.

Tutti questi accorgimenti sono determinanti per la buona conservazione del forno e la loro mancata osservanza potrebbe causare danni che esulano dalla garanzia!

Do not wash the equipment using direct water sprays; do not use products (even if diluted) that contain chlorine (sodium hypochlorite, hydrochloric or muriatic acid, etc.) to clean the equipment or the floor under the equipment.
Do not use metal or abrasive tools to clean the steel (ex. brushes or scourers, such as Scotch Brite).
Do not permit dirt, fat, food or other items to form a crust on the equipment.

Cleaning the base bricks

Where necessary, clean base bricks.
Allow the oven to reach 400°C.
Once this temperature has been reached, switch off the oven and, with the door closed, allow it to cool down.
Once the oven is cool, remove the burnt residue.
Use a soft brush to sweep away residue.

During pyrolysis, turn off the light in order to preserve bulbs.

Cleaning

Disconnect from the electricity and the gas supply and wait for the oven to cool before carrying out any cleaning or maintenance.

ATTENTION:
Do not clean the oven using direct water sprays or pressure jets!

Clean the baking chamber every day, removing any food waste without using substances harmful to health. Never use water.

Regularly remove the refractory bricks from the cooking surface and clean the burn residues from the base.

Clean the exterior parts using a dry cloth without the use of solvents or products that contain abrasive or chlorinated substances.

Do not clean the oven window when it is still hot.

If the oven is not used for long periods of time, disconnect the electrical power and use a cloth to apply a protective layer of Vaseline oil on the stainless steel surfaces.

All of these measures are important for proper oven care and failure to observe them could cause damage that is not covered by the warranty!

Gerät nicht mit direktem Wasserstrahl reinigen; keine Produkte verwenden (auch nicht verdünnt), die Chlor enthalten (Natriumhypochlorit, Chlorwasserstoffsäure oder Salzsäure, usw.), um das Gerät oder den Boden unter dem Gerät zu reinigen.
Keine Metall- oder Scheuermittel für die Reinigung des Stahls verwenden (Bsp. Bürsten oder Pads vom Typ Scotch Brite).
Das Gerät darf nicht durch Schmutz, Fett, Speisereste oder anderes verkrustet sein.

Pyrolyse

Führen Sie bei Bedarf die Pyrolyse durch.
Den Ofen auf 400°C erhitzen.
Bei Erreichen der Temperatur den Ofen abschalten und bei geschlossener Klappe abkühlen lassen.
Bei kaltem Ofen die verkohlten Reste absaugen.

Während der Pyrolyse, schalten Sie die Glühbirnen aus, um ihre Lebensdauer zu verlängern.

Reinigung und Wartung

Vor Reinigungs - oder Wartungsarbeiten die Elektrizitäts- und Gasversorgung unterbrechen und abwarten, bis der Ofen abgekühlt ist.

ACHTUNG:
Den Ofen nicht mit direktem Strahlwasser oder Hochdruck reinigen!

Täglich den Backraum reinigen, dabei etwaige Überreste von Lebensmittel ohne gesundheitsgefährdende Stoffe entfernen.

Regelmäßig die Schamottesteine der Backplatte entfernen und die verkohlten Reste auf dem Boden absaugen.

Die äußeren Teile mit einem trockenen Tuch reinigen, dabei keine Lösungsmittel oder Produkte mit scheuernden oder chlorierten Stoffen verwenden.

Das Türglas nicht reinigen, solange es noch warm ist.

Wenn der Ofen über einen längeren Zeitraum nicht genutzt wird, von der Stromzufuhr trennen und mit einem in Vaselineöl getränktem Tuch über die Oberflächen aus Edelstahl fahren, um eine Schutzschicht zu erzeugen.

Alle diese Eingriffe sind entscheidend dafür, den guten Zustand des Ofens zu erhalten. Eine Nichtbeachtung kann zu Schäden führen, die nicht von der Garantie gedeckt sind!

Posizionamento comandi principali

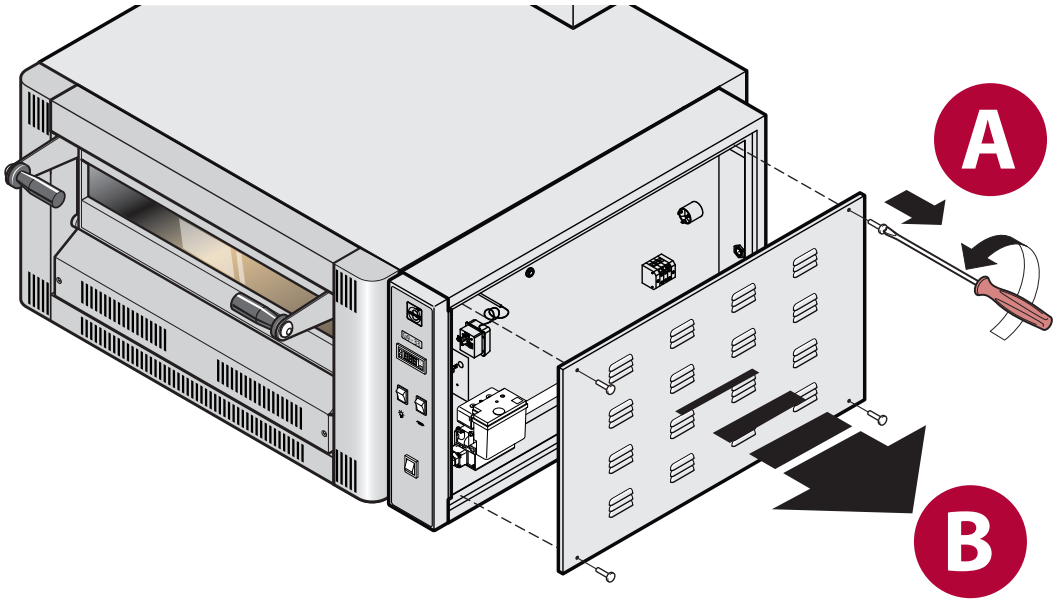
Tutti i componenti elettrici si trovano all'interno della scatola comandi posta sulla parte destra del forno.
Ad essi si accede togliendo il pannello laterale destro.
Prima di effettuare una qualsiasi di queste operazioni scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.

Positioning of main controls

All electrical components can be found inside the control box to the right of the oven.
You are able to access these components by removing the right side.
Disconnect the electrical power supply before carrying out any of the following operations.

Position der wichtigsten Bedienelemente

Alle elektrischen Komponenten befinden sich im Schaltkasten rechts am Ofen.
Um Zugriff zu diesen zu erhalten, entfernen Sie das rechte seitliche Paneel.
Bevor Sie mit diesen Arbeiten beginnen, trennen Sie das Gerät unbedingt zuerst vom Stromnetz.



Diagnostica

Nel caso di guasti o malfunzionamenti i display della scheda possono visualizzare i seguenti messaggi di errore:

"E1" su display:
termocoppia resistenze scollegata.

NOTA:
"E" la macchina si spegne.

Trouble shooting

In the event of a fault or malfunction, the following error messages will appear on the board:

"E1" on display:
temperature probe cooking chamber failure.

NOTE:
"E" oven turns off.

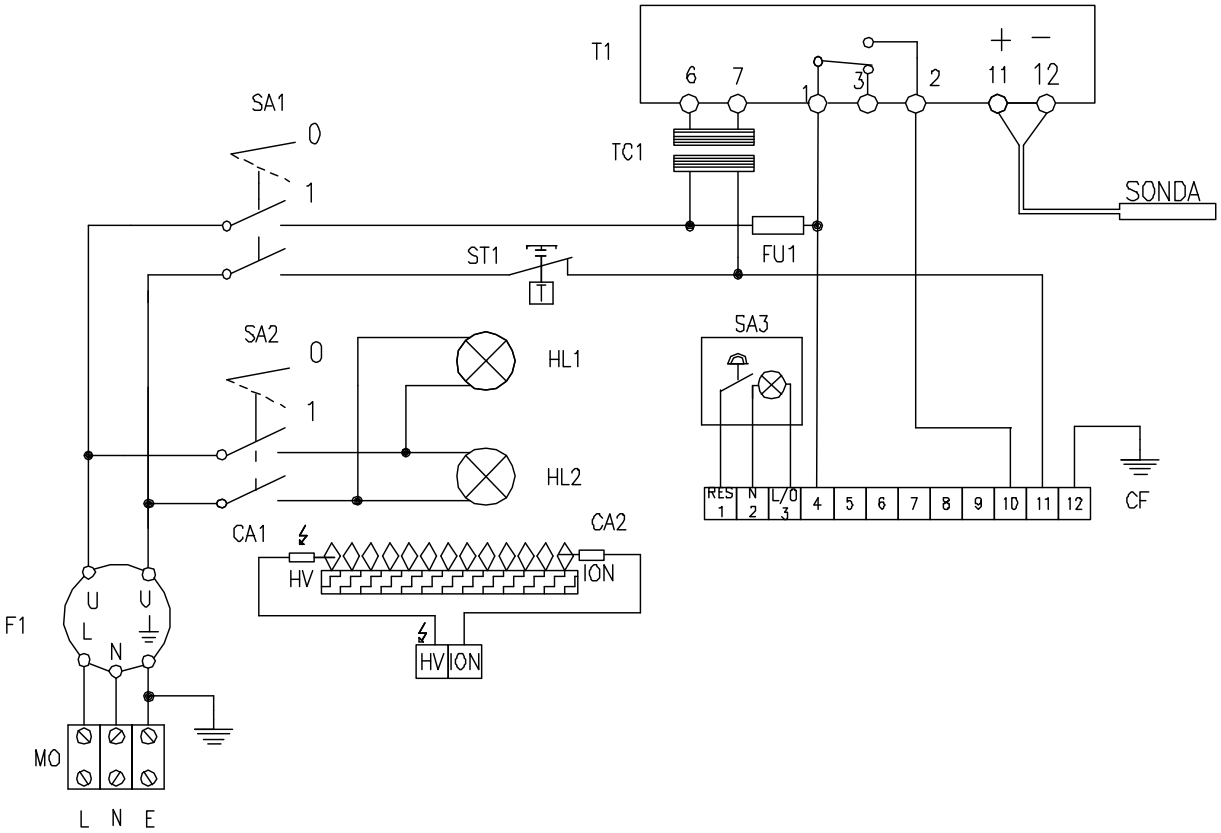
Diagnostik

Bei Ausfall oder Fehlfunktion können die folgenden Fehlermeldungen angezeigt werden:

„E1" auf dem Display:
Thermoelement der Heizwiederstände nicht angeschlossen.

HINWEIS:
„E" das Gerät schaltet sich aus.

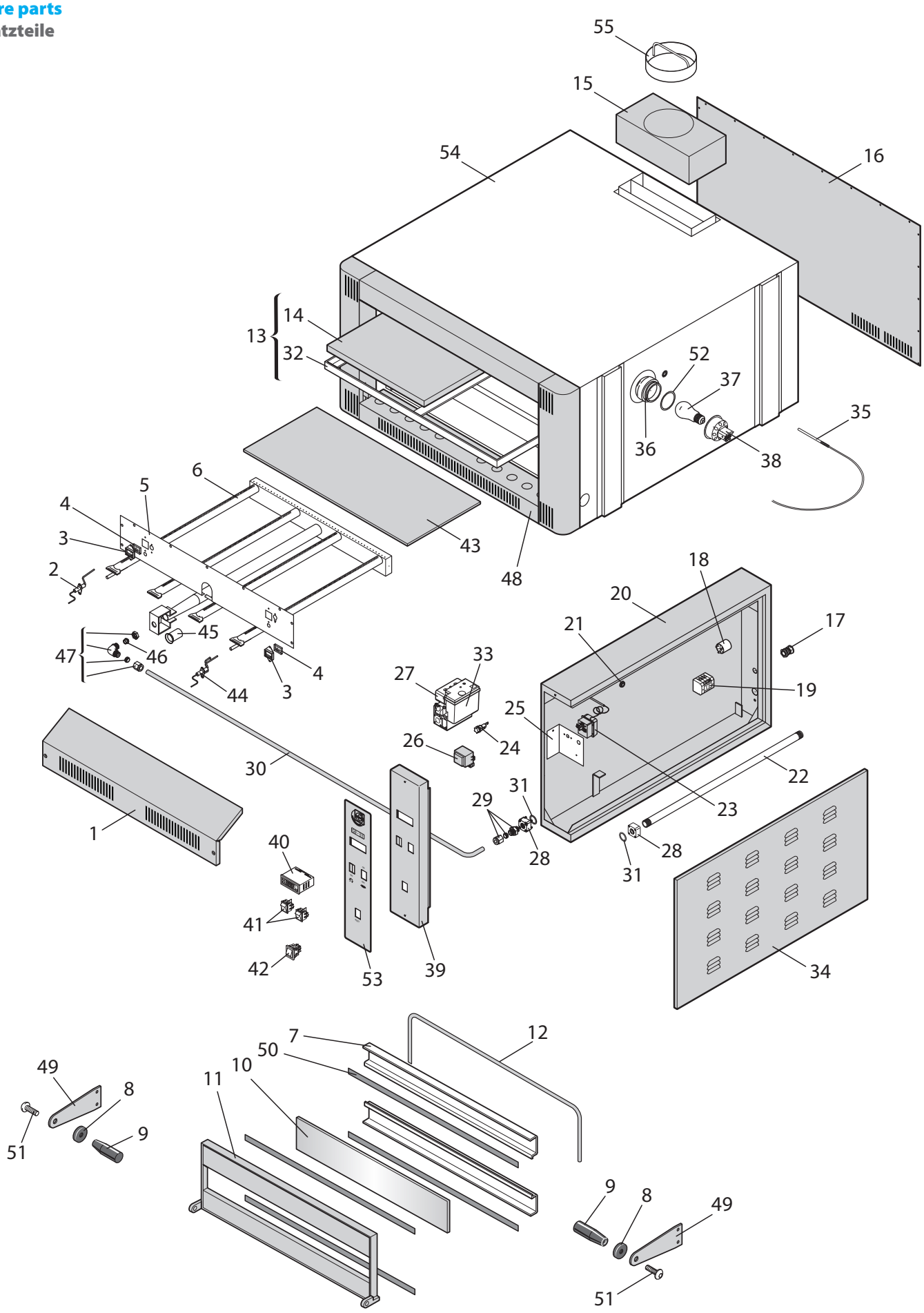
Schema elettrico
Wiring diagram
Schaltplan



ATTENZIONE: **NON INVERTIRE LA FASE "L" CON IL NEUTRO "N".**	**ATTENTION:** **DO NOT INVERT PHASE "L" AND NEUTRAL "N".**	**ACHTUNG:** **DIE PHASE „L" NICHT MIT DEM NEUTRALLELTER "N" VERTAUSCHEN**

	IT	UK	DE
T1	TERMOSTATO DIGITALE	ELECTRONIC THERMOSTAT	ELEKTRONISCHES THERMOSTAT
TC1	TRASFORMATORE	TRANSFORMER	TRASFORMATOR
FU1	FUSIBILE 3.15 AF	FUSE 3.15 AF	SICHERUNG 3.15 AF
SA1	INTERRUTTORE GENERALE	MAIN SWITCH	HAUPTSCHALTER
SA2	INTERRUTTORE ILLUMINAZIONE	LIGHTING SWITCH	LICHTSCHALTER
SA3	PULSANTE DI RIPRISTINO	RESET SWITCH	RESET SCHALTER
HL1	LAMPADA ILLUMINAZIONE	LIGHT BULBE	GLÜHBIRNE
CF	CONTROLLO FIAMMA	IGNITION CARD	ZÜNDUNGSKARTE
ST1	TERMOSTATO DI SICUREZZA	SAFETY THERMOSTAT	SICHERHEITSTHERMOSTAT
CA1	CANDELETTA ACCENSIONE	SPARK PLUG	ZÜNDKERZE
CA2	CANDELETTA IONIZZAZIONE	IONISATION PLUG	IONISATIONSKERZE
F1	FILTRO ANTIDISTURBO	RADIO INTERFERENCE FILTER	ANTISTÖRUNGSFILTER
MO	MORSETTIERA LINEA	TERMINAL BOARD	KLEMMENHALTERUNG

Parti di ricambio
Spare parts
Ersatzteile



Parti di ricambio
Spare parts
Ersatzteile

GAS

Nr.	Codice Code	Descrizione	Description	Beschreibung	Q.
1	92210120	Banco mobile inox GS433 - GS633	Mobile bench GS433 - GS633	Brennerblende vorne fest GS433 - GS633	1
1	92210130	Banco mobile inox GS933	Mobile bench GS933	Brennerblende vorne fest GS933	1
2	91310490	Candela ionizzatore	Ionisation plug	Ionisationskerze	1
3	92210300	Ghiera vetrino gas	Metal ring glass	Fassung für glas 28x28	1
4	91610011	Vetro borosilicato 28x28	Burner small glass pane 28x28	Glas 28x28	1
5	92210290	Pannello riparafiamma GS433 - GS633	Flame guard panel GS433 - GS633	Paneel Flammen Schütz GS433 - GS633	1
5	92210291	Pannello riparafiamma GS933	Flame guard panel GS933	Paneel Flammen Schütz GS933	1
6	92210280	Bruciatore lavorato GS433	Burner GS433	Brenner GS433	1
6	92210281	Bruciatore lavorato GS633 - GS933	Burner GS633 - GS933	Brenner GS633 - GS933	1
7	92210705	Fermavetro porta GS433 - GS633 2012	Glazing bead profile GS433 - GS633 2012	Glashalteprofil GS433 - GS633 2012	1
7	92210706	Fermavetro porta GS933 2012	Glazing bead profile GS933 2012	Glashalteprofil GS933 2012	1
8	91510060	Rondella salvamani nera per MC	Hand protection washer	Handschutz	1
9	91510011	Manopola MC 29x115 nera	Door handle MC 29x115	Türgriff MC 29x115	1
10	91610015	Vetro ceramico 686x93	Door glazing 686x93	Türglas 686x93	1
10	91610016	Vetro ceramico 1016x93	Door glazing 1016x93	Türglas 1016x93	1
11	92210550	Struttura porta GS433 - GS633 2012	Door structure GS433 - GS633 2012	Türstruktur GS433 - GS633 2012	1
11	92210551	Struttura porta GS933 2012	Door structure GS933 2012	Türstruktur GS933 2012	1
12	92210560	Guarnizione porta GS433 - GS633	Door packing GS433 - GS633	Türdichtung GS433 - GS633	1
12	92210561	Guarnizione porta GS933	Door packing GS933	Türdichtung GS933	1
13	92210570	Telaio completo GS433	Complete frame GS433	Ramen Komplet mit Steine GS433	1
13	92210571	Telaio completo GS633	Complete frame GS633	Ramen Komplet mit Steine GS633	1
13	92210572	Telaio completo GS933	Complete frame GS933	Ramen Komplet mit Steine GS933	1
14	91610072	Pietra 330x330x30	Stone 330x330x30	Stein 330x330x30	1
15	92210340	Cappa posteriore gas	Rear hood	Hintere Abzugshaube	1
16	92210200	Schiena GS433 - GS633	Rear panel GS433 - GS633	Hinteres Paneel GS433 - GS633	1
16	92210201	Schiena GS933	Rear panel GS933	Hinteres Paneel GS933	1
17	91510220	Pressacavo PG 9	Cable clamp PG 9	PG 9 Zug entlastung	1
18	91310360	Filtro antidisturbo forno gas	Filter	Störungs Filter	1
19	91310230	Morsettiera G10/3 monofase	Single-phase terminal board G10/3	Klemmleiste einphasig G10/3	1
20	92210210	Scatola comandi gas	Command box	Schaltkasten	1
21	91510200	Passacavo in gomma	Grommet	Kabeldurchführung	1
22	92210250	Tubo alimentazione gas	Gas feeding pipe	Zuleitungsrohr Gas	1
23	91310050	Termostato di sicurezza monofase	Single-phase safe thermostat	Uberhitzungsschutz einphasig	1
24	91310510	Portafusibile gas	Fuse block	Sicherungshalterung	1
25	92210240	Staffa porta comandi gas	Controls bracket	Haltebügel Kontrollpaneel	1
26	91310350	Trasformatore 230-12	Transformer 230-12	Transformator 230-12	1
27	91310340	Elettrovalvola 830 tandem	Solenoid valve 830	Elektroventil 830	1
28	91410320	Flangia per elettrovalvola 830	Flange for solenoid valve	Flansch für elektroventil 830	1
29	91410310	Raccordo per tubo rame D12x1/2	Copper pipe connector D12x1/2	Verbindung Kupferrohr D12x1/2	1
30	92210580	Tubo rame sagomato GS433 - GS633	Copper pipe GS433 - GS633	Kupferrohr Bogen GS433 - GS633	1
30	92210581	Tubo rame sagomato GS933	Copper pipe GS933	Kupferrohr Bogen GS933	1
31	91510165	O-erre per elettrovalvola	Seal ring for solenoid valve	O.R.Ring für elektroventil 830	1
32	92210310	Telaio pietre GS433	Frame for stone GS433	Halterahmen GS433	1
32	92210311	Telaio pietre GS633	Frame for stone GS633	Halterahmen GS633	1
32	92210312	Telaio pietre GS933	Frame for stone GS933	Halterahmen GS933	1
33	91310280	Controllo di fiamma forno gas	Ignition card	Zündungskarte	1

Parti di ricambio
Spare parts
Ersatzteile

GAS

Nr.	Codice Code	Descrizione	Description	Beschreibung	Q.
34	92210260	Pannello laterale gas	Lateral panel	Seitenpaneel Karosserie	1
35	91310211	Sonda TCJ per forni	Temperature sensor TCJ	Sonde TCJ	1
36	91610021	Globetto portalampada grande	Ball for lamp holder	Leuchtenglocke	1
37	91310206	Lampada alogena G9 40W 230V (*)	Halogen lamp G9 40W 230V (*)	Halogenlampe G9 40W 230V (*)	1
38	91310187	Portalampada G9 grande (**)	Lamp holder G9 (**)	Lampenhalterung G9 (**)	1
39	92210230	Cruscotto gas	Electronic instrument panel	Blende Steuerung	1
40	91310030	Termostato digitale 12V forno a gas	Electronic thermostat 12V	Elektronisches Thermostat 12V	1
41	91310085	Interruttore verde 2P	Double-pole switch	Zweipoliger Schalter Grün	1
42	91310090	Interruttore rosso 2P ist.	Red double-pole switch	Zweipoliger Schalter Rot	1
43	92210320	Piastra 640x345	Steel plate 640x345	Platte 640x345	1
43	92210321	Piastra 640x510	Steel plate 640x510	Platte 640x510	1
43	92210322	Piastra 970x330	Steel plate 970x330	Platte 970x330	1
43	92210323	Piastra 970x360	Steel plate 970x360	Platte 970x360	1
44	91310480	Candela accensione	Spark plug	Zündkerze	1
45	92210350	Boccola regolaz. aria GS433 D.20-18	Air adjustment bushing GS433 D.20-18	Luftregulierung GS433 D.20-18	1
45	92210351	Boccola regol. aria GS633-GS933 D.26-24	Air adjustm. bushing GS633-GS933 D.26-24	Luftregulierung GS633 - GS933 D.26-24	1
46	92210370	Ugello D.160	Nozzle D.160	Düse D.160	1
46	92210371	Ugello D.180	Nozzle D.180	Düse D.180	1
46	92210372	Ugello D.190	Nozzle D.190	Düse D.190	1
46	92210373	Ugello D.215	Nozzle D.215	Düse D.215	1
46	92210374	Ugello D.245	Nozzle D.245	Düse D.245	1
46	92210375	Ugello D.285	Nozzle D.285	Düse D.285	1
46	92210376	Ugello D.295	Nozzle D.295	Düse D.295	1
46	92210377	Ugello D.310	Nozzle D.310	Düse D.310	1
46	92210378	Ugello D.340	Nozzle D.340	Düse D.340	1
46	92210379	Ugello D.355	Nozzle D.355	Düse D.355	1
46	92210380	Ugello D.370	Nozzle D.370	Düse D.370	1
46	92210381	Ugello D.375	Nozzle D.375	Düse D.375	1
46	92210382	Ugello D.380	Nozzle D.380	Düse D.380	1
46	92210383	Ugello D.410	Nozzle D.410	Düse D.410	1
47	92210360	Raccordo gomito portaug. Completo D.12	Nozzle carrying elbow D.12	Haltebügel Gasdüsen D.12	1
48	92210625	Facciata completa GS433 - GS633 2012	Complete facade GS433 - GS633 2012	Kompletten Fassade GS433 - GS633 2012	1
48	92210626	Facciata completa GS933 2012	Complete facade GS933 2012	Kompletten Fassade GS933 2012	1
49	92210710	Maniglia porta GS 2012	Stainless steel handle GS 2012	Edelstahlgriff GS 2012	1
50	92210590	Guarnizione vetro GS433 - GS633	Glass gasket GS433 - GS633	Scheibendichtung GS433 - GS633	1
50	92210591	Guarnizione vetro GS933	Glass gasket GS933	Scheibendichtung GS933	1
51	91110007	Vite inox TBE M12x30	St. steel TBE M12x30 screws	Schraube Edelstahl TBE M12x30	1
52	91410000	Ghiera portalampada metallica	Ring for lamp holder ball	Dichtung für lampenhalterung	1
53	91611050	Frontale comandi gas	Front panel	Frontpaneel	1
54	92210190	Involucro GS433	Casing GS433	Hülle GS433	1
54	92210191	Involucro GS633	Casing GS633	Hülle GS633	1
54	92210192	Involucro GS933	Casing GS933	Hülle GS933	1
55	92210330	Ghiera cappa posteriore gas	Ring for rear hood	Fassung für Hintere Abzugshaube	1

(*) (IT) - dal 01/06/2008 sostituisce 91310191: Lampada alogena E14 25W 230V; (GB) - *from 01/06/2008 replaces 91310191: Halogen lamp E14 25W 230V;*
(DE) - ab dem 01/06/2008 ersetzt 91310191: Halogenlampe E14 25W 230V.
(**) (IT) - dal 01/06/2008 sostituisce 91310186: Portalampada E14 grande; (GB) - *from 01/06/2008 replaces 91310186: Lamp holder E14;*
(DE) - ab dem 01/06/2008 ersetzt 91310186: Lampenhalterung E14.

Condizioni di garanzia

La ditta "Cuppone F.lli s.r.l." garantisce questo prodotto per 1 anno dalla data di acquisto per i difetti di fabbricazione e dei materiali.

"Cuppone F.lli s.r.l." assicura che tutti i suoi prodotti sono fabbricati con materiali della migliore qualità e con tecniche di lavorazione che ne garantiscono la totale efficienza.
Se durante il normale utilizzo degli stessi si dovessero riscontrare particolari difettosi o mal funzionanti si effettuerà la sostituzione gratuita di tali particolari.
Per i prodotti venduti all'estero le stesse sostituzioni saranno sempre in conto gratuito franco ns. stabilimento ad eccezione di particolari condizioni concordate in sede di contrattazione con il distributore estero.

La responsabilità di **"Cuppone F.lli s.r.l."** è limitata alla fornitura dell'apparecchio, il quale **deve essere installato a regola d'arte da personale con qualifica** seguendo le indicazioni contenute negli opuscoli in dotazione al prodotto acquistato e conformemente alle leggi in vigore.

Non vi sarà responsabilità da parte di **"Cuppone F.lli s.r.l."** in caso di mancato rispetto delle indicazioni per l'installazione, uso e manutenzione dell'omonimo manuale allegato ad ogni prodotto.
Gli impianti nei luoghi pubblici sono sottoposti ad una regolamentazione particolare.

Warranty conditions

"Cuppone F.lli s.r.l." guarantees this product for 1 year from its date of purchase for manufacturing and material defects.

"Cuppone F.lli s.r.l." ensures that all of its products were constructed using the best quality materials and with work techniques that guarantee its complete efficiency.
If defective or malfunctioning parts are discovered during normal use, these parts will be replaced free of charge.
For products sold abroad, the replacements will be provided free of charge ex our works, with the exception of particular conditions agreed upon during the contract phase with the foreign distributor.

The liability of **"Cuppone F.lli s.r.l."** is limited to the supply of the device, which **must be installed in a workmanlike manner by qualified personnel** following the instructions contained in the booklet provided with the purchased product and in compliance with current laws.

"Cuppone F.lli s.r.l." shall not be liable in the case of failure to observe the installation, use and maintenance instructions in the same manual provided with each product.
Systems that are installed in public areas are subjected to particular regulations.

Garantiebedingungen

Die Firma "Cuppone F.lli s.r.l." übernimmt die Garantie für dieses Produkt für 1 Jahr ab Kaufdatum für Herstellungs- und Materialfehler.

"Cuppone F.lli s.r.l." versichert, dass alle seine Produkte mit Materialien von höchster Qualität hergestellt werden, sowie mit Bearbeitungsmethoden, deren vollkommene Leistungsfähigkeit garantiert ist.
Wenn sich während des normalen Gebrauchs an den Produkten defekte oder nicht korrekt funktionierende Einzelteile zeigen, werden diese Teile kostenlos ausgetauscht.
Für Produkte, die ins Ausland verkauft werden, gilt immer eine kostenlose Ersetzung Ab Werk, mit Ausnahme von besonderen Bedingungen, die im Vertrag mit dem ausländischen Händler vereinbart wurden.

Die Haftung von**"Cuppone F.lli s.r.l."** ist beschränkt auf die Lieferung des Geräts, das **von qualifiziertem Personal fachgerecht installiert werden muss,** nach den Anweisungen der dem gekauften Produkt beiliegenden Broschüren und unter Einhaltung der geltenden Gesetze.

"Cuppone F.lli s.r.l." übernimmt keine Haftung, wenn die Hinweise zu Installation, Gebrauch und Wartung des gleichnamigen Handbuchs, das jedem Produkt beiliegt, nicht beachtet werden.
Anlagen in öffentlichen Räumen unterliegen besonderen Bestimmungen.

Limiti ed esclusioni

La garanzia viene riconosciuta a condizione che:

1. l'apparecchio venga installato da un tecnico qualificato o da persona capace che valuti idonee tutte le caratteristiche tecniche dell'impianto dove sarà collegato l'apparecchio, che comunque devono necessariamente essere conformi a quanto richiesto nell'opuscolo in dotazione su tutti i prodotti;
2. l'installatore confermi di aver effettuato con successo il collaudo del prodotto dopo l'installazione dello stesso.
3. l'apparecchio sia utilizzato come prescritto dal manuale di istruzioni in dotazione su tutti i prodotti.

La garanzia non si applica per danni causati da:

1. agenti atmosferici, chimici, incendi, difetti dell'impianto elettrico del locale, uso improprio del prodotto, mancanza di manutenzio-

Limits and exclusions

The warranty shall be acknowledged under the following conditions:

1. the device is installed by a qualified technician or capable person who assesses as suitable all of the technical specifications of the system where the equipment will be connected, which in any case must be compliant with what is required in the booklet provided with all products;
2. the installer confirms to have successfully tested the product after installing it;
3. the equipment is used as described in the instruction manual provided with all products.

The warranty shall not apply for damage caused by:

1. atmospheric agents, chemicals, fires, electrical system defects, improper product use, lack of maintenance, changes to or tamper-

Grenzen und Ausschlüsse

Die Garantie wird unter folgenden Bedingungen anerkannt:

1. Das Gerät wird von einem qualifizierten Techniker oder einer dazu fähigen Person installiert, die alle technischen Eigenschaften der Anlage, an die das Gerät angeschlossen wird, für ausreichend hält, wobei jedoch in jedem Fall die Angaben in der Broschüre, die jedem unserer Produkte beiliegt, eingehalten werden müssen.
2. Der Installateur bestätigt, dass er nach der Installation des Geräts eine erfolgreiche Abnahme des Geräts durchgeführt hat.
3. Das Gerät so verwendet wird, wie in der Betriebsanleitung angegeben, die jedem Produkt beiliegt.

Die Garantie gilt nicht für Schäden, die entstanden sind durch:

1. Wettereinflüsse, Chemikalien, Brände, Defekte an der Elektroanlage, unsachgemäßer Gebrauch des Produkts, fehlende Wartung,

ne, modifiche o manomissioni del prodotto, inefficacia e/o inadeguatezza della canna fumaria e/o altre cause non dipendenti dal prodotto.

2. tutti i danni causati dal trasporto (per i quali risponde il vettore) pertanto si raccomanda di controllare accuratamente la merce al momento del ricevimento, avvisando immediatamente il rivenditore di ogni eventuale danno, riportando l'annotazione sul documento di trasporto e sulla copia che resta al trasportatore.

ing with the product, an ineffective and/or unsuitable flue and/or other causes independent of the product.

2. all damage caused by transport (for which the carrier is responsible) therefore it is recommended to carefully check the goods upon receipt, immediately informing the retailer of any damage, reporting the information on the transport document and on the copy that the transporter keeps.

Änderungen am Produkt oder Öffnen des Produkts, unwirksamer und/oder nicht angemessener Rauchfang und/oder weitere Gründe, die nicht in Abhängigkeit zum Produkt stehen.

2. Alle Transportschäden (für die der Frachtführer haftbar ist), daher wird geraten, die Ware bei der Annahme sorgfältig zu prüfen und den Verkäufer unverzüglich über jeden etwaigen Schaden zu unterrichten, sowie einen Hinweis auf dem Transportdokument und der Kopie, die beim Transporteur verbleibt, zu vermerken.

Sono esclusi da garanzia tutti i particolari soggetti a normale usura, tra cui:

Le guarnizioni, tutti i vetri ceramici, le lampade ed i cavi elettrici.

Sono escluse da garanzia eventuali tarature o regolazioni del prodotto in base al tipo di installazione.

Questa garanzia è valida solo per l'acquirente e non può essere trasferita.
In caso di sostituzione di particolari la garanzia non viene prolungata.
Per il periodo di inefficienza del prodotto non viene riconosciuto alcun indennizzo.
Questa è l'unica garanzia valida e nessuno è autorizzato a fornirne altre in nome o per conto di **"Cuppone F.lli s.r.l."**.

The guarantee does not include parts subject to normal wear, such as:

Gaskets, ceramic glass, lamps and electric cables.

The warranty does not cover product calibration or adjustments based on the type of installation.

This warranty is only valid for the purchaser and cannot be transferred.
In the case of part replacement, the warranty shall not be extended.
No compensation shall be acknowledged for a period of product inefficiency.
This is the only valid warranty and no one else is authorised to provide others in the name of or on behalf of **"Cuppone F.lli s.r.l."**.

Von der Garantie ausgeschlossen sind alle Teile, die normalem Verschleiß unterliegen, darunter:

Dichtungen, Keramikscheiben, Lampen und Elektrokabel.

Von der Garantie ausgeschlossen sind etwaige Eichungen oder Einstellungen am Produkt aufgrund der Art der Installation.

Diese Garantie gilt nur für den Käufer und ist nicht übertragbar.
Bei einem Austausch von Einzelteilen verlängert sich die Garantie nicht.
Für einen Zeitraum, in dem das Gerät nicht betriebsbereit ist, wird keinerlei Entschädigung anerkannt.
Dies ist die einzige gütige Garantie, niemand ist autorisiert, im Namen und auf Rechnung von **"Cuppone F.lli s.r.l."** andere Garantien zu vereinbaren.

INTERVENTI IN GARANZIA
Qualora durante il periodo di garanzia compaiano difetti o si verifichino delle rotture, l'utente deve rivolgersi con il documento fiscale ed il tagliando allegato debitamente compilato, direttamente al proprio rivenditore entro 2 mesi dalla data in cui ha riscontrato il difetto.

In caso di reclamo motivato l'intervento in garanzia prevede la riparazione dell'apparecchio senza alcun addebito come previsto dalla legge in vigore.

WARRANTY SERVICES
If during the warranty period defects appear or breakage is verified, the user must contact his reseller within 2 months of the date in which the defect was discovered with a tax document.

In the case of a justified claim, the warranty service includes equipment repair without any charge as foreseen by current law.

GARANTIEEINGRIFFE
Wenn während der Garantiezeit Mängel auftreten oder Beschädigungen sichtbar werden, muss der Nutzer sich mit der Rechnung innerhalb von 2 Monaten nach bekannt werden des Mangels direkt an seinen Wiederverkäufer wenden.

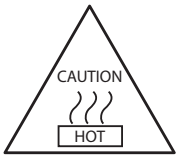
Bei einer begründeten Reklamation sieht der Garantieeingriff eine kostenfreie Reparatur des Geräts vor, wie von der geltenden Gesetzgebung verlangt.

FORO
Per qualsiasi controversia viene eletto come foro competente quello di Treviso.

FORUM
For any dispute, the competent court will be the court of Treviso.

GERICHTSSTAND
Jede Streitigkeit fällt unter die Zuständigkeit des Gerichts von Treviso.

Spiegazione dei simboli



ATTENZIONE:
Rischio di superficie ustionante
WARNING:
Risk of blistering surface
WARNUNG:
Gefahr von Blasenbildung Oberfläche

Explanation of symbols

ATTENZIONE:
Rischio di fulminazione
WARNING:
Risk of Electric Shock
WARNUNG:
Stromschlaggefahr

Erklärung der Symbole

Equipotenziale
Equipotential
Equipotentialline

note:
notes:
Anmerkungen: